

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол № 1
от «29» августа 2017г.
Председатель ЦМК
 Е.А. Шмелева

Согласовано
Заведующая производством
ООО «ШарьяПродИнвест»



Утверждено:
Приказом № 1
«01» сентября 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 " Повар, кондитер"

Срок обучения – 3 года 10 месяцев.
Количество часов – 966 часов

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

 Е.С. Борцова

Шарья, 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоение основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 12901 "Кондитер" на базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом

инструкций и регламентов;

У.2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У.3- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У.4- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

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

3.2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.3- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

3.4- 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- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

3.6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **166** часов;

учебной и производственной практики – **756** часа:

учебная практика -360 часов

производственная практика - 396 часов

демонстрационный экзамен – **24** часа

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля Организация и выполнение технологических процессов парикмахерских услуг является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. – 1.5.	МДК05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	42	36	10	-	6	-	-	-
	МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	168	130	62	-	38	-	360	396
	Всего:	966	166	72	-	44	-	360	396

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) И.Ю. Бурчанко, С.В.Ермилова Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Уровень освоения Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 1 курс 1 сем.				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		10	
	1-2	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	2
	3-4	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		10	
	5-6	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.	2	2
	7-8	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	9-10	Оборудование для кондитерского цеха. Мукопросеивательная машина.	2	2
	11-12	Тестомесильная и тестораскаточная машина.	2	2
	13-14	Взбивальная машина	2	2
	Лабораторно - практическое занятие №1			
	15-16	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	2
	Лабораторно - практическое занятие №2			
	17-18	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	2	3
Лабораторно - практическое занятие №3				
19-20	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского	2	3	

		цеха.		
	Лабораторно - практическое занятие №4			
	21-22	Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования	2	3
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	Содержание		10	
	23-24	Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью.	2	2
	25-26	Характеристика основного сырья	2	2
	27-28	Характеристика дополнительного сырья	2	2
	29-30	Характеристика вкусовых и ароматических веществ, правила подготовки к использованию	2	2
	31-32	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	2
	Самостоятельная учебная работа 1. Ответить на контрольные вопросы: - Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий? - Какими свойствами должна обладать мука? - Назовите пищевые кислоты. - Требования к жирам и их использование 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ГОСТ Р 50647 – 94 .Общественное питание. Термины и определения .- 1994 – 07 – 01. – М .: Изд – во стандартов,1994 Подготовка к практическим занятиям		6	
	33-24	Правила оформления заявок на склад.	2	2
	Лабораторно - практическое занятие №5			
35-36	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	3	
МДК. 05.02. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 1кур 2сем .				
Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	Содержание		14	
	1-2	Простые и основные отделочные полуфабрикаты. Технологический процесс приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.	2	2
	3-4	Сиропы. Помады. Технологический процесс приготовления.	2	2

	5-6	Технология приготовления мастики и марцепана.	2	2
	7-8	Технология приготовления фаршей.	2	2
	9-10	Технология приготовления желе.	2	2
	11-12	Технология приготовления карамели.	2	2
	Самостоятельная учебная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. - Простые отделочные полуфабрикаты. - Сложные отделочные полуфабрикаты		6	
	Лабораторно - практическое занятие №1		2	2
	13-14	Составление схем приготовления кремов. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья.	2	3
	Лабораторно - практическое занятие №2			
	15-16	Приготовление сиропов, помады, желе, мусса.	2	3
	Лабораторно - практическое занятие №3			2
	17-18	Приготовление фаршей и начинок	2	3
	Содержание		2	
	19-20	Технологический процесс приготовления кремов.	2	3
Раздел модуля 2. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба				
Тема 2.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	2 кур.3 сем.			
	Содержание			
	1-2	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	2
Тема 2.2. <i>Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i>	Содержание		12	
	3-4	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий	2	2
	5-6	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста	2	2
	7-8	Технология приготовления дрожжевого опарного теста.	2	2
	9-10	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	2	2
	11-12	Приготовление сложные сдобные хлебобулочные изделия	2	2

	13-14	Праздничный хлеб	2	2
	Самостоятельная учебная работа 1.Подготовить сообщение значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2.Составить технологическую карту на хлеб праздничный 3. Составить технологическую схему на приготовления хлеба		6	
	Лабораторно - практическое занятие № 4			
	15-16	Решение задач на определение упека,припека,расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	3
	Лабораторно - практическое занятие № 5-6			
	17-18 19-20	Расчёт сырья, составление технологических карт, составление последовательности работы при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	4	3
	Лабораторно - практическое занятие №7-8			
	21-22 23-24	Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого опарного теста.	4	3
Раздел модуля 3. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов				
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	2 кур.4 сем.		24	
	Содержание		2	2
	1-2	Технология приготовления бисквитного полуфабриката	2	2
	3-4	Технология приготовления песочного полуфабриката	2	2
	5-6	Технология приготовления воздушного полуфабриката	2	2
	7-8	Технология приготовления макарони, особенности приготовления, замес теста	2	2
	Самостоятельная учебная работа 1.Составить технологическую карту на бисквитныйполуфабрикат основной 2. Составить технологическую карту на песочный полуфабрикат 3.Технологическая схема приготовления воздушного полуфабриката 4. Составить технологическую карту на безе 5. Составить технологическую карту на макарони		10	
	Лабораторно - практическое занятие №9-10			
	9-10 11-12	Приготовление бисквита основного.	4	3
	Лабораторно - практическое занятие №11-12			
	13-14 15-16	Приготовление песочного полуфабриката	4	3
	Лабораторно - практическое занятие №13-14			4

17-18 19-20	Приготовление безе.	4	3
Лабораторно - практическое занятие №15			
21-22	Приготовление макарони.	2	3
3 курс 5сем			
Содержание		24	
1-2	Технология приготовления полуфабриката из блинчатого теста	2	2
3-4	Технология приготовления вафельного полуфабриката	2	2
Лабораторно - практическое занятие №16			
5-6	Приготовление блинов	2	3
Лабораторно - практическое занятие 17			
7-8	Приготовление вафельных листов.	2	3
Содержание			
9-10	Технология приготовления заварного полуфабриката.	2	2
11-12	Технология приготовления миндального полуфабриката	2	
Лабораторно - практическое занятие №18-19			
13-14 15-16	Приготовление заварных трубочек	4	3
Лабораторно - практическое занятие №20			
17-18	Приготовление миндального полуфабриката	2	3
Самостоятельная учебная работа			
1. Составить технологическую схему блинчатого теста. 2. Составить технологическую карту на заварной полуфабрикат		4	
3 курс бсем			
Содержание			

	1-2	Технология приготовления пряничного полуфабриката	2	2
	3-4	Технология приготовления крошковых полуфабрикатов	2	2
	5-6	Технология приготовления слоеного полуфабриката	2	2
	7-8	Технология приготовления полуфабриката из тюлипного теста	2	2
	Самостоятельная учебная работа			
	1. Составить технологическую схему пряничный полуфабрикат			
	2. Составить технологическую схему тюлипного теста			
	3. Составить технологическую карту на пряники сырцовым способом			
	4. Составить технологическую карту на крошковый полуфабрикат		4	
	Лабораторно - практическое занятие №21-22			
	9-10			
	11-12	Приготовление изделий из пряничного теста	4	3
	Лабораторно - практическое занятие №23-24			
	13-14			
	15-16	Приготовление изделий из тюлипного теста	4	3
	Лабораторно - практическое занятие №25-26			
	17-18			
	19-20	Приготовление крошковых полуфабрикатов	4	3
	Лабораторно - практическое занятие №27-28			
	21-22			
	23-24	Приготовление слоеного полуфабриката	4	3
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	4курс. 7сем.			
	Содержание		4	
	1-2	Пряничные изделия	2	2
	3-4	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия	2	2
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	Содержание		12	
	5-6	Классификация праздничных тортов	2	2
	7-8	Правила монтажа праздничных тортов	2	2
	9-10	Способы и приемы отделки праздничных тортов	2	2

	11-12	Технология приготовления бисквитных тортов	2	2
	13-14	Технология приготовления песочных тортов.	2	2
	15-16	Технология приготовления муссового торта.	2	
	Самостоятельная учебная работа			
	1. Составить таблицу классификация праздничных тортов.			
	2. Подготовить презентацию отделки праздничных тортов			
	3. Составить технологическую карту на торт песочный		6	
	Лабораторно - практическое занятие №29			
	17-18	Приготовление бисквитного торта	2	3
	Лабораторно - практическое занятие №30			
	19-20	Приготовление песочного торта	2	3
	Лабораторно - практическое занятие №31			
	21-22	Приготовление муссового торта.	2	3
Учебная практика по ПМ.05				
Виды работ:				
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.				
3. Приготовление глазури.				
4. Приготовление кремов				
5. Приготовление сахарной мастики и марципана.				
6. Приготовление карамели и карамельного сиропа.				
7. Приготовление посыпок и крошки.				
8. Приготовление украшений из шоколада, темперирование, способы украшения.				
9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий				
10. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба				
11. Приготовление выпеченных полуфабрикатов				
12. Изготовление и оформление пирожных .				
13. Изготовление и оформление тортов.				
Производственная практика по ПМ.05				
Виды работ:				
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.				
				360
				396

2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки)
5. Приготовление помады (основной, сахарной).
6. Приготовление помады (молочной, шоколадной).
7. Приготовление карамели
8. Приготовление желе
9. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности
10. Приготовление сливочных кремов
11. Приготовление белковых кремов.
12. Приготовление заварных кремов
13. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок
14. Приготовление сахарной мастики, марципана.
15. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.
16. Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста
17. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста
18. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста
19. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста
20. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста
21. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста
22. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
23. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста
24. Приготовление бисквитных пирожных
25. Приготовление песочных пирожных
26. Приготовление крошковых пирожных
27. Приготовление бисквитных тортов
28. Приготовление песочных тортов
29. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

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

Технические средства обучения:

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

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные,

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,

шокофризер

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,

нитраттестер,

тестомес,

взбивальная машина,

миксер.

куттер,

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.

жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,

фритюрница

микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж

полки,

производственный стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная

производственный стол с ящиками,

полка или шкаф для специй, эссенций, красителей

моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

34 дежи,

кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали,

венчик,

лопатка,

сито,

скребок пластиковый, скребок металлический.

мерный инвентарь,

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

нож,

совки для сыпучих продуктов,

корзина для мусора.

скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперающая емкость,
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка
Расходные материалы:
бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

- 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
 9. 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.
 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 11. 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.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 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:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
 17. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
 18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
 19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
 20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2017.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
7. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-е изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

37. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
1. <http://www.pitportal.ru/>
 2. <http://www.creative-chef.ru/>
 3. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 4. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 5. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 6. <http://www.chocoiatier.ru>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

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 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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; • 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 	

	<p>время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: • 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; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное</p>

	<p>каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</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 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 общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<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 	

