

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СПО
«31» мая 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
«31» мая 2018 г.

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

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от «31» мая 2018 г.

Председатель МК Игнатов Е.А. Игнатова

2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Фаустова Е.И.-преподаватель

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Игнатова Е.А.- мастер производственного обучения

Зайцева Н.В.-преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.
Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия	Умения	Знания

	(дескрипторы)		
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			
ПК 5.1-5.3 ОК 01-06	- подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; -проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;

		-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	-виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 5.1. -5.2. ОК 01-07, 09,10	-подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и других расходных материалов	-оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; -своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать расход пищевого сырья,	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; -ответственность за сохранность материальных ценностей; -правила : проверки весоизмерительного оборудования; -правила приема продуктов по количеству и качеству; -правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

		продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)	приборов, посуды и правила ухода за ними -нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.1. -5.2. ОК 01-07, 09,10	Приготовление продуктов и отделочных полуфабрикатов	-распознавать недоброкачественные продукты; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе;	-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий; правила -назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования),

		- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и	укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций
--	--	---	--

		эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	
ПК 5.1. -5.5. ОК 01-07, 09,10	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- современные методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
ПК 5.2. -5.4. ОК 01-07, 09,10	приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной

		- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимента, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
ПК 5.1-5.4	Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
ПК 5.1. -5.2. ОК 01-07, 09,10	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.1. -5.2. ОК 01-07, 09,10	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -способы упаковки, складирования пищевых продуктов;

	Хранение готовых изделий и отделочных полуфабрикатов	безопасности; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; -проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; -выбирать, применять -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки	- виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и

	эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	действия, определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	-определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	-организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантности в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -составлять бизнес план; -презентовать бизнес-идею; -определение источников финансирования; -применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	-основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты
---	---	---	--

1.3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 1030 часов

з них на освоение МДК– 418 часов

на практики: учебную– 252 часа и производственную– 360 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды, профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы час.	Объем программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			Всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.4 ОК 1 -ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48	48	28		126		-
ПК 5.1.-5.4 ОК 1 -ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления , ,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	370	340	204		126		30
ПК 5.1-5.4 ОК 1 - ОК 11	Учебная практика, часов	252						
ПК 5.1-5.5 ОК 1 -ОК 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	360						
	Всего:	1030	388	232		252	360	30

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 учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
МДК. 06.01. Организация приготовления, и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала			
	1	Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	2	Последовательность выполнения, технологических операций, современные методы приготовления.	2	
		Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3	Комбинирование способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции		
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 1 Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
		Практическое занятие №2 Схема последовательности выполнения хлебобулочных изделий		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала			
	1	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасного использования механического оборудования	2	
	2	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	2	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 4 Организация рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		
		2	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	3	Оснащение рабочих мест механическим, тепловым оборудованием		
Тема 1.3. Весоизмерительное, тепловое и холодильное оборудование	Содержание учебного материала			
	1	Весоизмерительное оборудование. Тепловое оборудование	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, учебная работа обучающихся

Тема 1.4.
Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ

2 Холодильное оборудование
Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные установки
Тематика практических занятий
1 Оснащение рабочих мест весовым измерительным оборудованием
2 Оснащение рабочих мест холодильным оборудованием
3 Оснащение рабочих мест современным тепловым оборудованием

Содержание учебного материала
1 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа
2 Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству
3 Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы

Тематика практических занятий
1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования
2 Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в различных отделах кондитерского цеха

ИТОГО:

Учебная практика
Виды работ

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями санитарных и пищевых ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями безопасности.
2. Оформление заявок на продукты, сырье, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов и ингредиентов с основным продуктом.
4. Выбор, подготовка продуктов, их взвешивание, оформление закладки, особенностей заказа, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор и применение методов приготовления, особенностей использования рецептур, особенностей приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от их назначения.
6. Приготовление, оформление, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного процесса.
8. Выбор с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного процесса.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
	2	Холодильное оборудование Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Правила эксплуатации холодильного оборудования	2	
		Тематика практических занятий		
	1	Оснащение рабочих мест весоизмерительным оборудованием		
	2	Оснащение рабочих мест холодильным оборудованием		
	3	Оснащение рабочих мест современным тепловым оборудованием		
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала			
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	2	
	2	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2	
	3	Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2	
		Тематика практических занятий		
	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.		
	2	Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом		
ИТОГО:				
Учебная практика				
Виды работ				
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. 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. 12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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.				
Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК 06.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание учебного материала			
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала			
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов	2	
	2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.	2	
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Оценка их качества.	2	
Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала			
	1	Характеристика различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества	2	
	2	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа	2	
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.4 Приготовление глазури	Содержание учебного материала			
	1	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
	2	Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала			
	1	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.6. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала			
	1	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.7. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала			
	1	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	Тематика лабораторных работ			
	1.	Лабораторная работа № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов		
Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала			
	1	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	2	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2	
Тема 2.9. Приготовление начинок и	Содержание учебного материала			
	1	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
фаршей для хлебобулочных изделий		приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов		
	2	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала			
	1	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	2	
	2	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика лабораторных работ			
	1	Лабораторная работа № 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		
	2	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		
	3	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление праздничного хлеба		
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала			
	1	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	2	
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.13.	Содержание учебного материала			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	1	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	2	
	2	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		
	3	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика лабораторных занятий		28	
	1	Лабораторное занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		
	2	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		
	3	Лабораторная занятие № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		
	4	Лабораторная занятие № 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		
	5	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		
	6	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		
	7	Лабораторная занятие № 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		
Тема 2.14 Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала			
	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	2	
	2	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы	2	
	3	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
		зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида		
	4	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы	2	
	5	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой		
	6	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида		
	7	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида		
	Тематика лабораторных занятий			
	1	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		
	2	Лабораторная работа № 13 Приготовление, выпечка мини птифур		
	3	Лабораторная работа № 14 Приготовление, выпечка мини кексов и пряников		
Тема 2.15 Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала			
	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	2	
	2	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полужидкой формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы	2	
	3	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	4	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	5	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	6	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	Тематика лабораторных работ			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
	1	Лабораторная работа № 15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов		
ИТОГО:				
Учебная практика Виды работ 1. 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. 2. 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. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 9. 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). 10. 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. 11. 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.				
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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.				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. 6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. 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.). 11. 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		
Всего:			1030

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: «Микробиология, санитария и гигиена», «Охрана труда»; учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

персональные компьютеры в сборе с монитором не менее (4х3.3 Ghz)/ DDR-3 4096Mb/ HDD 500 Gb/ LAN 1Gb (по количеству обучающихся);

мультимедийный проектор;

экран; сервер с монитором в сборе с процессором не хуже i3.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории, рабочих мест:

Весы настольные электронные (Весы электронные порционные) - 15 шт.,

Пароконвектомат - 1 шт.,

Конвекционная печь-1 шт.,

Микроволновая печь (Печь СВЧ) -1 шт.,

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека (Плита индукционная (на 2 конфорки) -7 шт.,

Фритюрница -1 шт.,

Электрогриль (жарочная поверхность) (гриль контактный) -1 шт.,

Электроблинница (блинница электрическая) -1 шт.,

Электромармиты (мармит водяной электрический) -3 шт.,

Кофемашина с капучинатором (кофеварка с капучинатором) -1 шт.,

Кофе-ростер (ростер кофейный) -1 шт.,

Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (кофеварка Ховали) -2 шт.,

Шкаф холодильный (шкаф холодильный с глухой дверью) -1 шт.,

Шкаф морозильный (шкаф морозильный с глухой дверью) -1 шт.,

Шкаф шоковой заморозки-1 шт.,

Льдогенератор-1 шт.,

Охлаждаемый прилавок-витрина (прилавок витрина для холодных блюд) -1 шт.,

Фризер (фризер для мороженого) -1 шт.,

Стол холодильный с охлаждаемой горкой (стол с охлаждаемым шкафом) -1 шт.,

Гранитор-1 шт.,

Тестораскаточная машина -1 шт.,

Планетарный миксер-5 шт.,

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (блендер ручной погружной) -1 шт.,

Машина для вакуумной упаковки (упаковщик вакуумный настольный) -1 шт.,

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения) (куттер-блендер с подогревом) -1 шт., Процессор кухонный (процессор кухонный с набором дисков) -1 шт.,

Миксер для коктейлей-1 шт.,

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) -1 шт.,

Кофемолка-1 шт.,

Лампа для карамели -1 шт.,

Аппарат для темперирования шоколада (машина для темперирования шоколада) -1 шт., Стол с охлаждаемой поверхностью-1 шт.,

Стол с гранитной поверхностью-1 шт.,

Сифон-3 шт.,

Газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.,

Барная станция для порционирования соусов -1 шт.,

Набор инструментов для карвинга -15 шт.,

Овоскоп-1 шт.,

Нитрат-тестер-1 шт.,

Машина посудомоечная (купольная посудомоечная машина) -1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Однотомное издание (книга) одного автора

1. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий. – М.: Академия, 2018

Однотомное издание (книга) двух авторов

3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2018
4. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В.Ермилова. – М.: Академия, 2018
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015
6. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Однотомное издание трех авторов

7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Урайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительные источники

Однотомное издание (книга) одного автора

8. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
9. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – Тогирро, 2014. – 24 с.
10. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с

Однотомное издание (книга) двух авторов

1. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015
2. Планируется заказать до 01.06.2017

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Злобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

Законодательные и нормативные документы.

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр. 1992 г. N 2300-1 // Новороссийск: Сиб. унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. - 680 с.: ил.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ 05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предшествует параллельное освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности

не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 5.1. -5.4. ОК 01-02, 04-07	Знания -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; -виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос	Письменное тестирование. Собеседование Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей Умения -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; -проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты Действия - подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
--	---	---	---

	изделий или оставшихся после их приготовления		
Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1. -5.5. ОК 01-07, 09,10,11	Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе		

приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных		
---	--	--

	изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
--	--	--	--

5. Возможности использования данной программы для других образовательных программ

Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.