

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 173_ от «29»_08_2018г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано
Зам. директора по НМР
Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А.
(подпись) (Ф.И.О.)
Директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской

Федерации 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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

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

иметь практический опыт:

- 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:

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

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

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

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

знать:

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

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

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

– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

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

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – 770 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 716 часов, в том числе:

– теоретическое обучение - 104 часов;

- лабораторные и практические занятия, включая семинары – 108 часов;
 - учебная практика – 216 часов;
 - производственная практика – 288 часа.
- Самостоятельная работа обучающегося - 8 часов.
Консультации – 22 часа.
Промежуточная аттестация - 24 часа
- В том числе **учебная нагрузка из вариативной части циклов** всего – 52 часа.

1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС¹

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

- **иметь практический опыт:**
 - приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
- **уметь:**
 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- **знать:**
 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills;
 - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

¹ В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями²:

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

² Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом ФГОС СПО.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Всего учебных занятий, часов	в т.ч. теоретическое обучение	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	консультации			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70	54	18	18	6	6	4	18	--
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	78	26	16	2			36	-
ПК 5.1.-5.5 ОК1-	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	84	82	14	14	2			54	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

7,9,10	ассортимента									
ПК 5.1.- 5.5 ОК1- 7,9,10	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	104	100	22	30	2		2	48	
ПК 5.1.- 5.5 ОК1- 7,9,10	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	124	114	24	30	2	6	2	60	
	Производственная практика, часов	288	288							288
	Консультация к ПМ.01	8				8				
	Промежуточная аттестация ПМ.01	12					12			
	Всего:	770	716	104	108	22	24	8	216	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов												
1	2	3												
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		70												
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий														
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 619 763 683">1.</td> <td data-bbox="763 619 1951 683">Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 683 763 746">2.</td> <td data-bbox="763 683 1951 746">Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 746 763 826">3.</td> <td data-bbox="763 746 1951 826">Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 826 763 874">4.</td> <td data-bbox="763 826 1951 874">Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 874 763 938">5.</td> <td data-bbox="763 874 1951 938">Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 938 763 1011">6.</td> <td data-bbox="763 938 1951 1011">Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.</td> </tr> </table>	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	2.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	3.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4.	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	5.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных кондитерских изделий.	6.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.	6
1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.													
2.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.													
3.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.													
4.	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.													
5.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных кондитерских изделий.													
6.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.													
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 1059 763 1099">1.</td> <td data-bbox="763 1059 1951 1099">Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1099 763 1203">2.</td> <td data-bbox="763 1099 1951 1203">Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1203 763 1267">3.</td> <td data-bbox="763 1203 1951 1267">Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1267 763 1331">4.</td> <td data-bbox="763 1267 1951 1331">Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1331 763 1414">5.</td> <td data-bbox="763 1331 1951 1414">Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.</td> </tr> </table>	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	3.	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий.	4.	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий.	5.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	6		
1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.													
2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.													
3.	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий.													
4.	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий.													
5.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.													

	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	
		Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий.	2
		Практическое занятие 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.	2
		Практическое занятие 3. Организация рабочего места кондитера для замеса и разделки теста.	2
		Практическое занятие 4. Организация рабочего места кондитера для выпечки кондитерских изделий.	2
		Практическое занятие 5. Организация рабочего места кондитера для выполнения отделочных работ.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов		Содержание учебного материала	6
	1.	Характеристика муки, крахмала, сахара, меда, патоки правила подготовки к использованию.	
	2.	Характеристика яйца и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, правила подготовки к использованию.	
	3.	Характеристика овощей, фруктов, орехов, мака, правила подготовки к использованию.	
	4.	Характеристика вкусовых и ароматических веществ, правила подготовки к использованию.	
	5.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	6.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
		Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	4
		Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	4
		Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и	2

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

		приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
Учебная практика			18
Виды работ:			
<ol style="list-style-type: none"> 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных и кондитерских изделий 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда 6. 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. 			
Консультации			6
Промежуточная аттестация			6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			80
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2
	1.	Характеристика отделочных полуфабрикатов, их классификация, ассортимент и назначение.	
	2.	Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала		8
	1.	Характеристика сиропов, их назначение и использование. Оценка качества.	
	2.	Правила выбора сырья для сиропов, их характеристика, требования к качеству.	
	3.	Приготовление сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4.	Приготовление помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	5.	Приготовление карамели. Виды карамели. Особенности приготовления.	

	6.	Простые украшения из карамели, их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7.	Приготовление желе. Виды желе. Правила и режим варки.	
	8.	Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание учебного материала		2
	1	Виды глазури. Приготовление глазури, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2	Использование различных видов глазури, правила и варианты оформления.	
	Лабораторная работа 1. Приготовление сиропов, помады.		4
	Лабораторная работа 2. Приготовление карамели и глазури.		4
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала		8
	1.	Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование.	
	2	Приготовление сливочных кремов: основного, нового. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.	Приготовление сливочных кремов: "Шарлот", "Глясе". Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4.	Приготовление белковых кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения..	
	5	Приготовление заварных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6.	Приготовление кремов из сметаны, творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7.	Приготовление кремов из сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	8.	Приготовление кремов из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторная работа 3. Приготовление кремов и украшений из них.		4
Консультация			2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала		2
	1.	Приготовление сахарной мастики. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.	Приготовление сахарной марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала		2
	1.	Виды посыпок .Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.	Виды крошек. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

	Лабораторная работа 4. Приготовление сахарной мастики и украшений из неё.	4
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала	2
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Учебная практика Виды работ: 1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий 4. 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		36
Консультация		2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		84
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2. Требования к качеству, правила выбора сырья, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2
	1. Виды фаршей и начинок. Их характеристика и использование.	
	2. Методы приготовления фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	
Тема 3.3. Приготовление различных видов	Содержание учебного материала	6
	1. Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Замес теста.	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

теста для хлебобулочных изделий и хлеба	2.	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	
	3.	Приготовление дрожжевого безопарного теста.	
	4.	Приготовление дрожжевого опарного теста.	
	5.	Приготовление слоеного дрожжевого теста .	
	6.	Приготовление бездрожжевого теста.	
	Практическое занятие 10. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		4
	1.	Приготовление хлеба, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		4
	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		4
	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста		4
	Самостоятельная работа. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, ин-струментов и подготовка сообщений и презентаций.		2
	Учебная практика Виды работ: 1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных и кондитерских изделий 3. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
4. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
5. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.		
6. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.		
Консультация		2
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		104
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	4
	1. Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент, значение.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к основным мучным кондитерским изделиям.	
	3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	
	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	18
	1. Приготовление теста для блинчиков и изделий из него. Требования к качеству.	
	2. Приготовление теста для вареников и изделий из него. Требования к качеству.	
	3. Приготовление теста для лапши домашней. Требования к качеству.	
	4. Приготовление изделий из лапши домашней. Требования к качеству.	
	5. Приготовление сдобного пресного теста. Требования к качеству.	
	6. Приготовление изделий из пресного сдобного теста. Требования к качеству.	
	7. Приготовление песочного теста. Требования к качеству.	
	8. Приготовление изделий из песочного теста. Требования к качеству.	
	9. Приготовление пряничного теста. Требования к качеству.	
	10. Приготовление изделий из пряничного теста. Требования к качеству.	
	11. Приготовление воздушного теста. Требования к качеству.	
	12. Приготовление изделий из воздушного теста. Требования к качеству.	
	13. Приготовление бисквитного теста. Требования к качеству.	
	14. Приготовление изделий из бисквитного теста. Требования к качеству.	
15. Приготовление миндального теста. Требования к качеству.		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	16.	Приготовление изделий из миндального теста. Требования к качеству.	
	17.	Приготовление заварного теста. Требования к качеству.	
	18.	Приготовление изделий из заварного теста. Требования к качеству.	
	Лабораторное занятие № 8. Приготовление пресного теста и изделий из него.		4
	Лабораторная работа 9. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.		4
	Лабораторная работа 10. Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа 11. Приготовление пряничного теста и изделий из него.		4
	Лабораторная работа 12. Приготовление песочного теста и изделий из него.		4
	Лабораторная работа 13. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.		4
	Лабораторная работа 14. Приготовление заварного теста и изделий из него.		4
	Самостоятельная работа. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2
Учебная практика			48
Виды работ:			
1. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			
2. Приготовление, оформление 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. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
4. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.			
5. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.			
6. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			
7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
8. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.			
Консультация			2
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов			124
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала		14
	1.	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.	
	3.	Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4.	Приготовление бисквитных пирожных.	
	5.	Приготовление бисквитных пирожных "Буше"	
	6.	Приготовление песочных пирожных.	
	7.	Приготовление песочных пирожных "Корзиночка"	
	8.	Приготовление слоеных пирожных.	
	9.	Приготовление слоеных пирожных.	
	10.	Приготовление заварных пирожных.	
	11.	Приготовление воздушных пирожных.	
	12.	Приготовление миндальных пирожных.	
	13.	Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида.	
14.	Приготовление крошковых пирожных.		
Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.		4	
Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.		4	
Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.		4	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов			
	1.	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы. Основные процессы изготовления тортов.	10
	2.	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.	
	3.	Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4.	Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления.	
	5.	Приготовление песочных тортов. Варианты оформления.	

	6.	Приготовление слоеных тортов. Варианты оформления.	
	7.	Приготовление воздушных. Варианты оформления.	
	8.	Приготовление воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления.	
	9.	Приготовление заварных тортов. Варианты оформления.	
	10.	Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления.	
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.		6
	Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов.		6
	Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.		6
	Самостоятельная работа. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2
Учебная практика			60
Виды работ:			
1. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
2. Оценка качества готовых хлебобулочных и кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.			
3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.			
4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.			
5. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
6. 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).			
Консультация			2
Промежуточная аттестация			6
Производственная практика			288
Виды работ:			

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

<ol style="list-style-type: none"> 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия 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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	
Консультация к ПМ.05	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12
Объем образовательной нагрузки	770

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатории приготовления блюд.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы и стулья, шкафы, учительский стол, ученическая доска, компьютерный стол.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Видеоматериал «приготовление кондитерских изделий».
3. Плакаты, буклеты.
4. Муляжи тортов.
5. Калькуляторы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, пекарский шкаф, пароконвектаutomаты, взбивальные машины, тестомесильные машины, холодильники, водонагреватель, миксеры, блендеры, моечные ванны.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы.
2. Весы настольные электронные.
3. Разделочные доски.
4. Поварские ножи.
5. Кастрюли.
6. Скалки.
7. Лотки.
8. Противни, формы для тортов, кексов.
9. Дуршлаг и сита.
10. Кондитерские мешки с наконечниками.
11. Миски.
12. Резцы.
13. Ложки и вилки.
11. Миски.
12. Десертные тарелки.
13. Стаканы, бокалы, креманки.
14. Соусники.
15. Ложки, лопатки, щипцы, вилки.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 12.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- 13.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- 14.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- 15.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- 16.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 17.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 18.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 19.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- 20.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготавливает, убирает рабочее место кондитера, подготавливает к работе, проверяет технологического оборудования, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</p> <p>Подготавливает пищевые продукты, другие расходные материалы, обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК</p>
<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Осуществляет приготовление и подготовку к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК</p>
<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Выполняет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК</p>
<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в</p>

к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ходе практических занятий, производственной практики, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК
	Выполняет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК
	Выполняет приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Выполняет хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Выполняет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений³.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

³ Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 рабочей программы профессионального модуля. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля.

	анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	освоения образовательной программы.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке,	

	проявляет толерантность в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	описывает значимость своей профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов 	<p>Виды работ на практике</p> <p>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. 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Практическое занятие 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных</p>

	<p>применения пряностей и приправ</p>	<p>кондитерских изделий. Практическое занятие 3. Организация рабочего места кондитера для замеса и разделки теста. Практическое занятие 4. Организация рабочего места кондитера для выпечки кондитерских изделий. Практическое занятие 5. Организация рабочего места кондитера для выполнения отделочных работ Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха. Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – методы подготовки; – сырья способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении 	<p>Перечень тем, включенных в МДК Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч.</p>

		<p>отпуску на вынос хлебобулочных изделий.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.</p> <p>Характеристика муки, крахмала, сахара, меда, патоки правила подготовки к использованию.</p> <p>Характеристика яйца и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, правила подготовки к использованию.</p> <p>Характеристика овощей, фруктов, орехов, мака, правила подготовки к использованию.</p> <p>Характеристика вкусовых и ароматических веществ, правила подготовки к использованию.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, 	<p>Виды работ на практике</p> <p>1. .</p> <p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Лабораторная работа 1. Приготовление сиропов, помады.</p> <p>Лабораторная работа 2. Приготовление карамели и глазури.</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление кремов и украшений из них.</p> <p>Лабораторная работа 4.</p>

	<p>приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Приготовление сахарной мастики и украшений из неё.</p>
	<p>Знать: – методы подготовки сырья, приготовления отделочных полуфабрикатов; – правила применения ароматических веществ, сухих готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Характеристика отделочных полуфабрикатов, их классификация, ассортимент и назначение. Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. Характеристика сиропов, их назначение и использование. Оценка качества. Правила выбора сырья для сиропов, их характеристика, требования к качеству. Приготовление сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели. Особенности приготовления. Простые украшения из карамели, их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление желе. Виды желе. Правила и режим варки. Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды глазури. Приготовление глазури, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури, правила и варианты оформления. Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Приготовление сливочных кремов: основного, нового. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление сливочных кремов: "Шарлот", "Глясе". Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление белковых кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.. Приготовление заварных кремов.</p>

		<p>Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кремов из сметаны, творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кремов из сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кремов из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление сахарной мастики. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление сахарной марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды посыпок .Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды крошек. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт: – 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</p>	<p>Виды работ на практике Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских</p>

		<p>изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие 10. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.</p> <p>Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</p> <p>Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Требования к качеству, правила</p>

	<p>мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 	<p>выбора сырья, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды фаршей и начинок. Их характеристика и использование.</p> <p>Методы приготовления фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.</p> <p>Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Замес теста.</p> <p>Способы разрыхления теста.</p> <p>Механизм действия разрыхлителей.</p> <p>Приготовление дрожжевого безопарного теста.</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста.</p> <p>Приготовление слоеного дрожжевого теста .</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста.</p> <p>Приготовление хлеба, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>
<p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования</p>

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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).</p>
	<p>Уметь: – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности,</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Лабораторное занятие № 8. Приготовление пресного теста и изделий из него. Лабораторная работа 9. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Лабораторная работа 10. Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него. Лабораторная работа 11. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Лабораторная работа 12. Приготовление песочного теста и изделий из него. Лабораторная работа 13. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p>

	<p>– Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>	<p>Лабораторная работа 14. Приготовление заварного теста и изделий из него</p> <p>Перечень тем, включенных в МДК) Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент, значение.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к основному мучным кондитерским изделиям.</p> <p>Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление теста для блинчиков и изделий из него.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Приготовление теста для вареников и изделий из него.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Приготовление теста для лапши домашней. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из лапши домашней. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из пресного сдобного теста.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Приготовление песочного теста.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление пряничного теста.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из пряничного теста. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление воздушного теста.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из воздушного теста. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление бисквитного теста.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста. Требования к качеству.</p>
--	---	---

		<p>Приготовление миндального теста. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из миндального теста. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление заварного теста. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из заварного теста. Требования к качеству</p>
<p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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	<p>Виды работ на практике</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.</p> <p>Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.</p> <p>Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.</p> <p>Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.</p> <p>Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов.</p> <p>Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 	<p>Перечень тем, включенных в МДК)</p> <p>Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных "Буше"</p> <p>Приготовление песочных пирожных.</p> <p>Приготовление песочных пирожных "Корзиночка"</p> <p>Приготовление слоеных пирожных.</p> <p>Приготовление слоеных пирожных.</p> <p>Приготовление заварных пирожных.</p> <p>Приготовление воздушных пирожных.</p> <p>Приготовление миндальных пирожных.</p>

		<p>Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида.</p> <p>Приготовление крошковых пирожных. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы. Основные процессы изготовления тортов.</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.</p> <p>Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления.</p> <p>Приготовление песочных тортов. Варианты оформления.</p> <p>Приготовление слоеных тортов. Варианты оформления.</p> <p>Приготовление воздушных. Варианты оформления.</p> <p>Приготовление воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления.</p> <p>Приготовление заварных тортов. Варианты оформления.</p> <p>Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления.</p>
--	--	--