

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

СОГЛАСОВАНО

с организацией
ООО «Грант-Н»
ООО «Кафе «Посиделки»
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ СГКСТД
№118-1 от «01» 06.2021г.

Акт согласования
от «__» _мая_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер



С=RU, О=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор -
Санникова Татьяна Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.07.11 15:16:35+04'00'

Самара 2021 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией отделения общественного
питания
Протокол № 8 от «20» мая 2021 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.
(Ф.И.О.)

Автор: Стручкова Т.А.
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Одобрено
		Протокол ПЦК № 8 от «20» 05 2021 г

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; приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

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.....	25
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	35

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.

Профессиональный модуль реализуется с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), технологий дистанционного обучения (ДОТ).

В рабочей программе предусмотрено проведение практических занятий (практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности) в форме практической подготовки в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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 – 794 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 782 часа, в том числе:

- теоретическое обучение - 76 часов;
- лабораторные и практические занятия, включая семинары – 102 часов;
- учебная практика – 216 часов;
- производственная практика – 360 часа.

Самостоятельная работа обучающегося - 12 часов.

Консультации – 10 часов.

Промежуточная аттестация - 18 часов

В том числе **учебная нагрузка из вариативной части циклов** всего – 236 часов.

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:**
 - приготовлении, 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,

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

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 общечеловеческих ценностей

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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 том числе с использованием ЭОР, ДОТ		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	60	38	28		10			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	66	30	14		16				36	-

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

ПК 5.1.- 5.5 ОК1- 7,9,1 0	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	80	26	10		16				54	
ПК 5.1.- 5.5 ОК1- 7,9,1 0	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	96	44	12		30	2		4	48	
ПК 5.1.- 5.5 ОК1- 7,9,1 0	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	114	44	12		30	2	6	4	60	
	Производственная практика, часов	360	360								360
	Консультация к ПМ.05	6					6				
	Промежуточная аттестация ПМ.05	12						12			
	Всего:	794	470	76		102	10	18	12	216	360

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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	С применением ЭОР, ДОТ
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	Содержание учебного материала	6	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	4. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	8	

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.		1
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		2
	3.	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	4	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	5	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		2
	Практическое занятие 1. (в форме практической подготовки) Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий.		1	
	Практическое занятие 2. (в форме практической подготовки) Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.		1	
	Практическое занятие 3. (в форме практической подготовки) Организация рабочего места кондитера для замеса и разделки теста.		1	
	Практическое занятие 4. (в форме практической подготовки) Организация рабочего места кондитера для выпечки кондитерских изделий.		1	
	Практическое занятие 5. (в форме практической подготовки) Организация рабочего места кондитера для выполнения отделочных работ.		1	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		8	

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	1.	Характеристика муки, крахмала, сахара, меда, патоки правила подготовки к использованию. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	2.	Характеристика яйца и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, правила подготовки к использованию. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	3.	Характеристика овощей, фруктов, орехов, мака, правила подготовки к использованию. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		2
	4.	Характеристика вкусовых и ароматических веществ, правила подготовки к использованию. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	5.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		2
	6.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	Практическое занятие 6. (в форме практической подготовки) Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.		2	
	Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		4	
	Практическое занятие 7. (в форме практической подготовки) Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		1	
	Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика			18	
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				

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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.			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
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. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала		2
	1.	Характеристика сиропов, их назначение и использование. Оценка качества. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Правила выбора сырья для сиропов, их характеристика, требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	3.	Приготовление сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	4.	Приготовление помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	5.	Приготовление карамели. Виды карамели. Особенности приготовления. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	6.	Простые украшения из карамели, их использование, требования к качеству,	1

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

		условия и сроки хранения <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	7.	Приготовление желе. Виды желе. Правила и режим варки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	8.	Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды глазури. Приготовление глазури, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	2	Использование различных видов глазури, правила и варианты оформления. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	Лабораторная работа 1. (в форме практической подготовки) Приготовление сиропов, помады.		4	
	Лабораторная работа 2. (в форме практической подготовки) Приготовление карамели и глазури.		4	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	2	Приготовление сливочных кремов: основного, нового. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	3.	Приготовление сливочных кремов: "Шарлот", "Глясе". Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	4.	Приготовление белковых кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	5	Приготовление заварных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		1
	6.	Приготовление кремов из сметаны, творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	7.	Приготовление кремов из сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	8.	Приготовление кремов из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>		
	Лабораторная работа 3. (в форме практической подготовки) Приготовление		4	

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

	кремов и украшений из них.		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала		2
	1.	Приготовление сахарной мастики. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Приготовление сахарной марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
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. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Виды крошек. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	Лабораторная работа 4. (в форме практической подготовки) 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. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
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			

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Требования к качеству, правила выбора сырья, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		2
	1.	Виды фаршей и начинок. Их характеристика и использование. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	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. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		4
	1.	Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Замес теста. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	3.	Приготовление дрожжевого безопарного теста. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	4.	Приготовление дрожжевого опарного теста. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	5.	Приготовление слоеного дрожжевого теста. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	6.	Приготовление бездрожжевого теста. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
Практическое занятие 10. (в форме практической подготовки) Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		2	

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		2	
	1.	Приготовление хлеба, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	2.	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	3	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	4	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	Лабораторная работа №5. (в форме практической подготовки) Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		4	
	Лабораторная работа № 6. (в форме практической подготовки) Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		4	
	Лабораторная работа № 7. (в форме практической подготовки) Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста		6	
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 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.			54	

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
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		2
	1.	Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент, значение. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к основным мучным кондитерским изделиям. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	3.	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	4.	Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
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		10
	1.	Приготовление теста для блинчиков и изделий из него. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Приготовление теста для вареников и изделий из него. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	3.	Приготовление теста для лапши домашней. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	4.	Приготовление изделий из лапши домашней. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	5.	Приготовление сдобного пресного теста. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	6.	Приготовление изделий из пресного сдобного теста. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	7.	Приготовление песочного теста. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	8.	Приготовление изделий из песочного теста. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	9.	Приготовление пряничного теста. Требования к качеству. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

	10.	Приготовление изделий из пряничного теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	11.	Приготовление воздушного теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	12.	Приготовление изделий из воздушного теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	13.	Приготовление бисквитного теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	14.	Приготовление изделий из бисквитного теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	15.	Приготовление миндального теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	16.	Приготовление изделий из миндального теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	17.	Приготовление заварного теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	18.	Приготовление изделий из заварного теста. Требования к качеству. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
Лабораторное занятие № 8. (в форме практической подготовки) Приготовление пресного теста и изделий из него.			4	
Лабораторная работа 9. (в форме практической подготовки) Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.			4	
Лабораторная работа 10. (в форме практической подготовки) Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него.			6	
Лабораторная работа 11. (в форме практической подготовки) Приготовление пряничного теста и изделий из него.			4	
Лабораторная работа 12. (в форме практической подготовки) Приготовление песочного теста и изделий из него.			4	
Лабораторная работа 13. (в форме практической подготовки) Приготовление бисквитного теста и изделий из него.			4	
Лабораторная работа 14. (в форме практической подготовки) Приготовление заварного теста и изделий из него.			4	
Самостоятельная работа. Сбор информации, в том числе с использованием			4	

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

	Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
Учебная практика 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.		48	
Консультация		2	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов			
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала		6
	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. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	1
	2.	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	3.	Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i>	
	4.	Приготовление бисквитных пирожных. <i>(в том числе с использованием ЭОР,</i>	

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

		ДОТ)		
	5.	Приготовление бисквитных пирожных "Буше"(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	6.	Приготовление песочных пирожных. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	7.	Приготовление песочных пирожных "Корзиночка"(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	8.	Приготовление слоеных пирожных. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	9.	Приготовление слоеных пирожных. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	10.	Приготовление заварных пирожных. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	11.	Приготовление воздушных пирожных. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	12.	Приготовление миндальных пирожных. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	13.	Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	14.	Приготовление крошковых пирожных. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	Лабораторная работа 15. (в форме практической подготовки) Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.		4	
	Лабораторная работа 16. (в форме практической подготовки) Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.		4	
	Лабораторная работа 17. (в форме практической подготовки) 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. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)	6	1
	2.	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных		

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

		полуфабрикатов в изготовлении тортов. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	3.	Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	4.	Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	5.	Приготовление песочных тортов. Варианты оформления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	6.	Приготовление слоеных тортов. Варианты оформления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	7.	Приготовление воздушных. Варианты оформления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	8	Приготовление воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	9.	Приготовление заварных тортов. Варианты оформления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		1
	10	Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	Лабораторная работа 18. (в форме практической подготовки) Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.		6	
	Лабораторная работа 19. (в форме практической подготовки) Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов.		6	
	Лабораторная работа 20. (в форме практической подготовки) 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.		4	
Учебная практика 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.			60	

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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	4	
Промежуточная аттестация	6	
Производственная практика 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. 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. 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	360	

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

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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	6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	
Объем образовательной нагрузки	794	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Актуализировать согласно перечня закупленного учебно-лабораторного/учебно-производственного оборудования для мастерских.

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. Стол производственный 1800x600x850
2. Стол-подставка под пароконвектомат
3. Пароконвектомат
4. Весы настольные электронные
5. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм.
6. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм.
7. Планетарный миксер
8. Шкаф холодильный
9. Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800
10. Стол с моечной ванной 1000x600x850
11. Смеситель холодной и горячей воды
12. Ковёр диэлектрический
13. Шкаф шоковой заморозки ШОК-10-1/1
14. Микроволновая печь LG MS2042DB 20л 700Вт
15. Фритюрница AIRHOT EF 4
16. Слайсер AIRHOT SL 220
17. Мясорубка SXC-22

- 18.Блендер GEMLUX GL-PB-579D
- 19.Соковыжималка шнековая JAU SJ-300
- 20.Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 21.Ковёр диэлектрический
- 22.Холодильный шкаф СМ 105 S
- 23.Морозильный шкаф (морозильный ларь) МЛК-400 СНЕЖ
- 24.Комплект оборудования для рабочей площадки конкурсантов по компетенции "Поварское дело" (пароконвектомат 10шт, миксер 5 шт, шкаф холодильный 10шт)
- 25.Компьютер
- 26.МФУ лазерное ч/б, А4 Ricoh MP 2014AD лазерный принтер/сканер/копир А3
- 27.Проектор INFOCUS IN 134 DLP,4000 ANSI Lm,XGA
- 28.Экран для проектора Экран для проектора DEXP WE-80. настенно- потолочный,электропривод,пульт ДУ
29. Ноутбук ACER Extensa 15,6"

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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 (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4.4 Программное обеспечение

1. Виртуальная обучающая среда Moodle ГБПОУ СГКСТД (режим доступа: <https://sdo-sgkstd.ru/>)
2. Операционная система Windows 10 (стандартные приложения)
3. Интернет браузер Google Chrome
4. Пакет MS Office 2016 (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)
5. Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF Adobe Acrobat Reader
6. Программа для организации видеоконференций Zoom
7. Программа для организации видеоконференций Skype
8. Кроссплатформенная программа для просмотра изображений XnView.
9. Архиваторы WinRar, WinZip
10. Программа удаленного доступа (управления ПК) AnyDesk

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
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает, убирает рабочее место кондитера, подготавливает к работе, проверяет технологического оборудования, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	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
	Подготавливает пищевые продукты, другие расходные материалы, обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов	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
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Осуществляет изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	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 расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку	Осуществляет приготовление, творческое оформление и	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в

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; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	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)	
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

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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	Виды работ на практике 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.
	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	Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий. Практическое занятие 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных

	применения пряностей и приправ	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.
	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; – методы подготовки; – сырья способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	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.

		отпуску на вынос хлебобулочных изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Характеристика муки, крахмала, сахара, меда, патоки правила подготовки к использованию. Характеристика яйца и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, правила подготовки к использованию. Характеристика овощей, фруктов, орехов, мака, правила подготовки к использованию. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, правила подготовки к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Иметь практический опыт: – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства	Виды работ на практике 1. .
	Уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,	Тематика лабораторных работ /практических занятий Лабораторная работа 1. Приготовление сиропов, помады. Лабораторная работа 2. Приготовление карамели и глазури. Лабораторная работа 3. Приготовление кремов и украшений из них. Лабораторная работа 4.

	приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Приготовление сахарной мастики и украшений из неё.
	Знать: – методы подготовки сырья, приготовления отделочных полуфабрикатов; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	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.

		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.
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционировании (комплектowaniu), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями	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

		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).
	Уметь: – 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	Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие 10. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.
	Знать: – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных,	Перечень тем, включенных в МДК Классификация, ассортимент, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила

	мучных кондитерских изделий; – 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;	выбора сырья, условия и сроки хранения. Виды фаршей и начинок. Их характеристика и использование. Методы приготовления фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Замес теста. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление слоеного дрожжевого теста . Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление хлеба, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционировании (комплектowaniu), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями	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 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).
	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,	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.

		Лабораторная работа 14. Приготовление заварного теста и изделий из него
	– Знать: 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;	Перечень тем, включенных в МДК) Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент, значение. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к основному мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий Приготовление теста для блинчиков и изделий из него. Требования к качеству. Приготовление теста для вареников и изделий из него. Требования к качеству. Приготовление теста для лапши домашней. Требования к качеству. Приготовление изделий из лапши домашней. Требования к качеству. Приготовление сдобного пресного теста. Требования к качеству. Приготовление изделий из пресного сдобного теста. Требования к качеству. Приготовление песочного теста. Требования к качеству. Приготовление изделий из песочного теста. Требования к качеству. Приготовление пряничного теста. Требования к качеству. Приготовление изделий из пряничного теста. Требования к качеству. Приготовление воздушного теста. Требования к качеству. Приготовление изделий из воздушного теста. Требования к качеству. Приготовление бисквитного теста. Требования к качеству. Приготовление изделий из бисквитного теста. Требования к качеству.

		Приготовление миндального теста. Требования к качеству. Приготовление изделий из миндального теста. Требования к качеству. Приготовление заварного теста. Требования к качеству. Приготовление изделий из заварного теста. Требования к качеству.
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	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	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 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.

	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	Тематика лабораторных работ /практических занятий Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных. Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных. Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных. Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов. Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов. Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.
	Знать: – 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;	Перечень тем, включенных в МДК) 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. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных. Приготовление бисквитных пирожных "Буше" Приготовление песочных пирожных. Приготовление песочных пирожных "Корзиночка" Приготовление слоеных пирожных. Приготовление слоеных пирожных. Приготовление заварных пирожных. Приготовление воздушных пирожных. Приготовление миндальных пирожных.

		Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида. Приготовление крошковых пирожных. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы. 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. Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления. Приготовление песочных тортов. Варианты оформления. Приготовление слоеных тортов. Варианты оформления. Приготовление воздушных. Варианты оформления. Приготовление воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления. Приготовление заварных тортов. Варианты оформления. Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления.
--	--	--