Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»

(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Профессиональный цикл

Профессиональный модуль

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) получаемой профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.12.2016г N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г N 44898) ;
* Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);
* Программы профессионального воспитания и социализации ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» и рабочей программы воспитания по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**;
* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации   
  № 762 от 24 августа 2022 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* на основе Примерной образовательной программы среднего профессионального образования образовательной программы по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО).

**Организация-разработчик**:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

**Рассмотрено и утверждено**

**Протоколом педагогического совета**

**ГБПОУ «ВАТТ-ККК»**

**Протокол № 7 от 28.06.2024 г.**

Разработчик: преподаватель: Попова Е.М.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика](#_Toc156820309) 4

[1.1. Цель и место профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в структуре образовательной программы](#_Toc156820310)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля](#_Toc156820311) 4

[2. Структура и содержание профессионального модуля](#_Toc156820312) 15

[2.1. Трудоемкость освоения модуля](#_Toc156820313) 15

[2.2. Структура профессионального модуля](#_Toc156820314) 16

[2.3. Содержание профессионального модуля](#_Toc156820315) 16

[3. Условия реализации профессионального модуля](#_Toc156820317) 25

[3.1. Материально-техническое обеспечение](#_Toc156820318) 25

[3.2. Учебно-методическое обеспечение](#_Toc156820319) 26

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля](#_Toc156820320) 26

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  определять этапы решения задачи;  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия;  определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  реализовать составленный план;  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структуру плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации;  определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную профессиональную терминологию;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения |  |
| ПК 5.1. | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;  соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов  выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в  соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  организация работ в кондитерском цехе;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;  правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для  порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| ПК 5.2. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-  сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.  выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  готовить желе;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  варить сахарный сироп для промочки изделий;  варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  готовить жженый сахар;  готовить посыпки;  готовить помаду, глазури;  готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  доводить до вкуса, требуемой консистенции;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;  организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;  виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства  требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-  ний по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  подготавливать продукты;  замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, фарши;  подготавливать отделочные полуфабрикаты;  прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  проводить оформление хлебобулочных изделий;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба  рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ПК 5.4. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  подготавливать продукты;  готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  проводить оформление мучных кондитерских изделий;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий  рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления мучных  кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ПК 5.5. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  подготавливать продукты;  готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов  рассчитывать стоимость,  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;  органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
| Учебные занятия | **172** | **172** |
| Курсовая проект (работа) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | 4 | 4 |
| Практика, в т.ч.: | **360** | **360** |
| учебная | 144 | 144 |
| производственная | 216 | 216 |
| Промежуточная аттестация | **20** | **20** |
| Всего | **552** | **552** |

2.2. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия |  | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1.- ПК 5.5  ОК 01 -ОК 04  ОК 7 | МДК.05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | **64** | **20** | **64** | 64 | - | **2** | **72** | **72** |
| ПК 5.1.- ПК 5.5  ОК 01 -ОК 04  ОК 7 | МДК.05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **118** | **60** | **108** | 108 | 10 | **2** | **72** | **144** |
| ПК 5.1.- ПК 5.5  ОК 01 -ОК 04  ОК 7 | Учебная практика | **144** | **144** |  |  |  | |  |  |
| ПК 4.1.- ПК .5  ОК 01 -ОК 04  ОК 7 | Производственная практика | **216** | **216** |  |  | | |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | **20** | **20** |  |  | | |  |  |
|  | **Всего:** | **588** | **440** | **182** |  |  | **4** | **144** | **216** |

2.3. Содержание профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |
| **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **(64 часа)\20лпз** | | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **12** |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. 2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   ОУД.12 Биология   1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов   хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   ОУД.12 Биология | 2  2  2  2  2  2 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **16** |
| 1. Организация работ на различных участках кондитерского цеха. 2. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 3. 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. 4. Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Организация хранения, упаковки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 6. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2  2  2  2  2  2 |
| 7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2  2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 6 |
| Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | 6 |
| **Тема 1.3.**  Виды, классификация и  ассортимент кондитерского сырья и продуктов | **Содержание** | **16** |
| 1. Характеристика различных видов, кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   ОУД.12 Биология   1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2  2  2 |
| 4. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  5.Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.. ОУД.12 Биология  6. Правила оформления заявок на склад. | 2  2  2 |
| 7. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.  8.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2  2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | 4 |
| Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 4 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |
| **МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (81 час) /38 лпз** | | |
| **Тема 2.1.**  Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | **Содержание** | **3** |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | 1 |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 3. Оценка их качества. | 1 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | **Содержание** | **7** |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | 1 |
| 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | 1 |
| 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.  ОУД.11 Химия | 1 |
| 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.  5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | 1  1 |
| 6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  ОУД.11 Химия | 1 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление глазури | **Содержание** | **2** |
| 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования  к качеству, условия и сроки хранения.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | **Содержание** | **2** |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 |
| 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  ОУД.12 Биология | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| Лабораторное занятие 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 2 |
| Лабораторное занятие 2. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Лабораторное занятие 3. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 |
| **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки | **Содержание** | **2** |
| 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.  ОУД.12 Биология | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление отделочных полуфабрикатов  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2 |
| **Тема 2.7.**  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** | **2** |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 |
| **Тема 2.8.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **2** |
| **1.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | 1 |
| **2.** Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | 1 |
| **Тема 2.9.**  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | **Содержание** | **2** |
| **1.** Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | 1 |
| **2.** Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.  ОУД.11 Химия | 1 |
| **Тема 2.10.**  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **2** |
| **1.** Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.  Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 1 |
| **2.** Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.  ОУД.12 Биология | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие № 5. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 2 |
| **Тема 2.11.**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **2** |
| **1.** Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 |
| **2.** Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения  ОУД.12 Биология | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| Лабораторная работа №6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | 2 |
| Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2 |
| **Тема 2.12.**  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание** | **2** |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 1 |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 |
| **Тема 2.13.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | **Содержание** | **2** |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. ОУД.12 Биология | 1 |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ**  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | **14** |
| Лабораторное занятие № 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | 2 |
| Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | 2 |
| Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | 2 |
| Лабораторная занятие №11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | 2 |
| Лабораторная занятие №12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | 2 |
| Лабораторная занятие № 13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | 2 |
| Лабораторная занятие № 14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | 2 |
| **Тема 2.14.**  Изготовление и оформление пирожных | **Содержание** | **7** |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | 1 |
| 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | 1 |
| 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.  ОУД.12 Биология | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| Лабораторная работа № 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 4 |
| **Тема 2.15.**  Изготовление и оформление тортов | **Содержание** | **6** |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента  ОУД.12 Биология | 1 |
| 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  ОУД.12 Биология | 1 |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  ОУД.12 Биология | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 16.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 6 |
| **Учебная практика (144 часа)**  **Виды работ:**  Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  Тема 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий- сиропов, карамели  Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий-глазури  Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий- мастики, посыпки, крошки  Тема 5. Приготовление кремов сливочных для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий  Тема 6. Приготовление кремов белковых для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий  Тема 7. Приготовление кремов заварных для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий  Тема 8. Приготовление кремов на сметане, твороге и сливках для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий  Тема 9. Приготовление и оформление хлеба опарным способом.  Тема 10. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий опарным способом- пирогов открытых  Тема 11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий опарным способом- пирогов закрытых  Тема 12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий опарным способом- пирожков с фаршами сладкими  Тема 13. Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий безопарным способом.  Тема 14. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий безопарным способом с фаршами несладкими.  Тема 15. Приготовление слоеного теста.  Тема 16. Приготовление и оформление изделий из слоеного теста.  Тема 17 Приготовление и оформление изделий из песочного теста .  Тема 18. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.  Тема 19. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста- мелкоштучных.  Тема 20. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста- тортов.  Тема 21. Приготовление и оформление изделий из заварного теста.  Тема 22. Приготовление и оформление изделий из заварного теста с кремом.  Тема 23. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов  Тема 24. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных пирожных | | 144  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |
| **Производственная практика (216 часов)**  Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Тема 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий  Тема 3. Приготовление кремов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.  Тема 4. Приготовление кремов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий на сметане и твороге.  Тема 5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий опарным способом.  Тема 6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий опарным способом с фаршем.  Тема 7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий безопарным способом.  Тема 8. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий безопарным способом с фаршем  Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого слоеного теста.  Тема 10. Приготовление и оформление изделий из песочного теста.  Тема 11. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.  Тема 12. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.  Тема 13. Приготовление и оформление коврижки.  Тема 14. Приготовление и оформление изделий из заварного теста.  Тема 15. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных. | | 6  18  18  12  18  18  18  18  12  18  6  18  6  12  18 |
| **Промежуточная аттестация 24 часа** | |  |
| **Всего** | | **588** |

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 c. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html
2. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 c. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
3. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учебное издание / Ермилова С. В., Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2018. - 80 c. (Профессиональная подготовка рабочих и служащих). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный
4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502
5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203
6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556
7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044

4. Контроль и оценка результатов освоения   
профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки** |
| ПК 5.1.  ОК 1-4  ОК 7 | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);  – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;  – правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;  – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 5.2.  ПК 5.3.  ПК 5.4.  ПК 5.5  ОК 1-4  ОК 7 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:  – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;  – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;  – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  -корректное использование цветных разделочных досок;  -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)  дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  – соответствие времени выполнения работ нормативам;  – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:  - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре  – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |

1. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией. [↑](#footnote-ref-1)