

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

Утверждаю  
И.о. директора ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
А.А.Сиверс  
«30» августа 2018г.



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

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05 Учебная практика

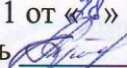
ПП.05 Производственная практика

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
по профессии


**43.01.09 Повар, кондитер**

г.Симферополь  
2018

**РАССМОТРЕНО**


на заседании цикловой комиссии  
«Повар, кондитер»  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Протокол № 1 от «24» августа 2018 г.  
Председатель  Е.Н. Тригорова

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 А.А. Сиверс  
«24» августа 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

эксперт от работодателя

  
«Гости»  
 А.И. Кондрашкин  
«24» августа 2018 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 по  
профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу  
**43.00.00 Сервис и туризм**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Тригорова Елена Николаевна – преподаватель специальных дисциплин  
Кулясова Н.П. – мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>2</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>27</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК.05.01	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.05.02	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК.05.03	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК.05.04	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК.05.05	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
--------------------------------	--

<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 638

из них на освоение МДК 05.01 – 58 часов, МДК 05.02 – 184 часа.

Самостоятельная работа – 22 часа.

На учебную практику – 180 часов и производственную – 216 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, час.						
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК.05.01, ОК.01-07, 09, 10	<b>Раздел модуля 1.</b> МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	58	54	18	-			4	
ПК.05.01-05.05, ОК.01-07, 09, 10	<b>Раздел модуля 2.</b> МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	184	166	66				18	
ПК.05.01-05.05	Учебная и производственная практика	396	-			180	216		
	<b>Всего:</b>	<b>638</b>	<b>220</b>	<b>84</b>		<b>180</b>	<b>216</b>	<b>22</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<b>Раздел модуля 1.</b> <b>МДК.05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>58</b>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1</b></p> <p>Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1.</b></p> <p>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация труда кондитера. Характеристика кондитерского цеха.</p> <p>2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<b>5</b>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.2.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p>	<b>26</b>



<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>1. 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.</p> <p>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		<p><b>10</b></p>
	<p><b>№ 1</b></p>	<p>Безопасная эксплуатация механического оборудования</p>	<p>4</p>
	<p><b>№ 2</b></p>	<p>Организация рабочего места кондитера на различных участках кондитерского цеха</p>	<p>3</p>
	<p><b>№ 3</b></p>	<p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха</p>	<p>3</p>
<p><b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p><b>23</b></p>
	<p>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.</p>		
	<p>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p>		
	<p>3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		<p><b>8</b></p>
<p><b>№ 4</b></p>	<p>Подготовка сырья к производству</p>	<p>4</p>	

	<b>№ 5</b>	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			<b>4</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 2.</b>			<b>184</b>
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</b>			
<b>Тема 2</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			<b>3</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных	<b>Содержание</b> 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		

полуфабрикатов	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3.Оценка их качества.</p>	
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 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. 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.</p> <p>2.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p> <p>3.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.</p> <p>4. Изомальт. Простые украшения из карамели и изомальта, их использование</p> <p>5.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.</p>	10

	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	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 определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	<b>10</b>
	2. Украшения из шоколада: производство шоколада и шоколадных глазурей, дефекты шоколада, методы темперирования шоколада, приемы изготовления украшений из шоколада. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, приспособления.	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. 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.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных	

	кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b> 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 2. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8
	<b>Тематика лабораторных работ</b> <b>Лабораторная работа № 1</b> Отделочные полуфабрикаты	
		6
<b>Тема 3</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и	2

	дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	<b>1.</b> 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. 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	
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>9</b>
	<b>1.</b> 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	
	<b>2.</b> 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.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Решение задач, работа со сборником рецептов (на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба)	<b>2</b>
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	<b>1.</b> Разделка и выпечка изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>2.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента,	

подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, из сухих смесей и низкокалорийных, диетических изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
<b>Тема 4</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	2
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании 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	
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>45</b>
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий сдобного пресного, из пресного, пресного слоеного, 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.	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста	6
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление и оформление изделий из пресного и пресного слоеного теста	4
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	4
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление и оформление изделий из песочного теста	4
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста	4
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	4



	<p><b>Лабораторная работа № 10</b>          Приготовление и оформление изделий из заварного теста</p>	4
<p><b>Тема 5</b>          Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		
<p><b>Тема 5.1.</b>          Изготовление и оформление пирожных</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1.</b> Изготовление и оформление пирожных: классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>2.</b> 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.</p> <p><b>3.</b> 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.</p> <p><b>4.</b> Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных</p>	15

	полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	8. Новые виды пирожных. Современные европейские пирожные.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	<b>21</b>
	1. Изготовление и оформление тортов: классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. 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	
	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.	
	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.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	7. Новые виды тортов.	
	8. Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные и торты. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основного и дополнительного сырья. Особенности приготовления. Рецепт теста, соотношение основного сырья, технология приготовления, разделка и выпечка. Недостатки и причины возникновения их. Требования к качеству. Оформление, подготовка к реализации.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного	<b>18</b>

<p>ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству.</p> <p>2. Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки, сиропа инвертного, сиропа для пропитки, помад, жженного сахара</p> <p>3. Приготовление фаршей и начинок</p> <p>4. Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан, мастика.</p> <p>5. Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель, желе.</p> <p>6. Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы (масляный основной и его производные).</p> <p>7. Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы (сметанный белковый, заварной, сливочный).</p> <p>8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>9. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши, Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами.</p> <p>10. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная, рулет с маком.</p> <p>11. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: ромовая баба, кулебяки, расстегаи, кексы «Российский», «Весенний», «Майский».</p> <p>12. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская.</p> <p>13. Приготовление песочного теста и изделий из него.</p> <p>14. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.</p>	<p><b>180</b></p>

<p>15. Приготовление пряничного теста и изделий из него.</p> <p>16. Приготовление вафельного теста и изделий из него.</p> <p>17. Приготовление заварного теста и изделий из него.</p> <p>18. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него.</p> <p>19. Приготовление миндального теста и изделий из него.</p> <p>20. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>21. Приготовление масляного бисквита и изделий из него.</p> <p>22. Приготовление слоеного теста и изделий из него.</p> <p>23. Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом, с белковым кремом и фруктовой начинкой, со сметанным кремом и кремом из сливок</p> <p>24. Приготовление песочных пирожных. Приготовление слоеных пирожных.</p> <p>25. Приготовление заварных пирожных. Приготовление белково-воздушных пирожных.</p> <p>26. Приготовление миндальных пирожных. Приготовление комбинированных пирожных. Приготовление пирожных из медового теста.</p> <p>27. Приготовление бисквитных тортов с масляным, сметанным кремом, с белковым кремом и фруктовой начинкой, кремом из сливок.</p> <p>28. Приготовление песочных тортов. Приготовление слоеных тортов. Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов.</p> <p>29. Приготовление комбинированных тортов. Приготовление тортов из медового теста.</p> <p>30. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки.</p> <p>3. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа инвертного, сиропа для пропитки.</p> <p>4. Приготовление отделочных полуфабрикатов: помад, жженного сахара.</p> <p>5. Приготовление фаршей и начинок.</p> <p>6. Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан.</p>	<p><b>216</b></p>

7. Приготовление отделочных полуфабрикатов: мастика.
8. Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель.
9. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе.
10. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем масляный основной и его производные.
11. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем белковый..
12. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем заварной, крем сливочный, сметанный.
13. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
14. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши.
15. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами.
16. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная.
17. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулебяки, расстегаи, рулет с маком.
18. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Ромовая баба, кексы «Российский», «Весенний», «Майский».
19. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская..
20. Приготовление песочного теста и изделий из него.
21. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.
22. Приготовление пряничного теста и изделий из него.
23. Приготовление вафельного теста и изделий из него.
24. Приготовление заварного теста и изделий из него.
25. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него. Приготовление миндального теста и изделий из него.
26. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление масляного бисквита и изделий из него.
27. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление крошковых изделий.
28. Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом, с белковым кремом и фруктовой начинкой, со сметанным кремом и кремом из сливок.

<p>29. Приготовление песочных пирожных. Приготовление слоеных пирожных. Приготовление заварных пирожных.</p> <p>30. Приготовление воздушных пирожных. Приготовление миндально-ореховых пирожных.</p> <p>31. Приготовление комбинированных пирожных. Приготовление пирожных из медового теста.</p> <p>32. Приготовление бисквитных тортов с масляным кремом, с белковым кремом и фруктовой начинкой, со сметанным кремом и кремом из сливок.</p> <p>33. Приготовление песочных тортов. Приготовление тортов из медового теста</p> <p>34. Приготовление слоеных тортов. Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов.</p> <p>35. Приготовление фирменных и комбинированных тортов.</p> <p>36. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.</p>	
<b>Всего</b>	<b>396</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (наглядные образцы деталей машин, столовой посуды, приборов, столового белья, муляжами, плакатами, схемы, учебными фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех, оснащенная:**

- Рабочее место преподавателя.

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка



Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

### **Требования к оснащению баз практик**

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Правила общественного питания: СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].; СанПиН 2.3.2. 1324-03 О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Санитарно-

- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 , дата введения 25 июня 2003 г.; СП 2.3.6. 1066-01.2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов; МУК 4.2.016-94 Методические указания по методикам контроля; МУК 4.2.1847-04.4.2.тМетоды контроля. Биологические и микробиологические факторы
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. . – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
  3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
  4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  5. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
  6. 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.
  7. 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.
  8. 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.
  9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
  10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
  11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
  12. 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.
  13. 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.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. 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].
11. 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].
12. 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.
13. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

14. 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

Режим доступа:

15. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

16. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

17. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

18. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

19. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

20. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

21. <http://andychef.ru/recipes/smith/>

22. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Якутина Т.А., Турова Т.И., Клименко Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: учеб. пособие. – Ростовн/Д: Феникс, 2018. – 268 с.: ил.. – СПО,

2. Шумилкина М.Н. Кондитер, учебное пособие – Ростовн/Д: Феникс, 2017. – 315 с.: ил [4]л. ил,

14. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК.05.01</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при проведении письменного и устного опроса;</li> <li>- при проведении тестирования;</li> <li>- в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий;</li> <li>- демонстрируемых знаний, умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>и лабораторных работ</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, сообщений;</p>
<p><b>ПК.05.02.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК.05.03.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК.05.04.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК.05.05</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций,</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на комплексном экзамене</p>

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК.01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p><b>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

общечеловеческих ценностей		
<b>ОК.07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК.09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

