

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>–выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>–приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>–порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований безопасности;</p> <p>–порционирования (комплектования), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<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>
Знать	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасности 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 продукта в при приготовлении.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 496 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 410 _____

Из них на освоение МДК _____ 470 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 28 _____
практики, в том числе учебная _____ 144 _____
производственная _____ 180 _____
Промежуточная аттестация _____ 26 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁸	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	16	42	16	6		X	X
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к	104	70	104	70	22	8		X

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

OK 09 OK 10 OK 11	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийполуфабри катов								
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	496	410	146	86	16	8	144	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁹

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		10/0	
МДК. 05. 01 Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10/0	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание 1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Тема 1.2 Техническое оснащение	Содержание 1 Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. 2 Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов,	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04

⁹ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

	их безопасное использование.		
	3 Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	4 Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила техники безопасности.		
Тема 1.3	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
	2 Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3 Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
Тема 1.4	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции	1. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции		
Тема 1.5	Содержание		ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Актуальные направления	1. Актуальные направления совершенствования организации производства	2	

совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		КК 01-КК 04
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья		32/16	
МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32/16	
Тема 2.1 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание 1. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов(мука, крахмал и крахмалопродукты). 2. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль) 3. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (разрыхлители). 4. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты). 5. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры). 6. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты) 7. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые	6	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04

	кислоты и красители).		
	8. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).		
Тема 2.2	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.3	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Правила взаимозаменяемость и сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1. Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчет рабочих рецептур.	4	
	2. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	4	
	3. Разработка ассортимента.	4	
	4. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	4	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		6	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
2. Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование" «Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.», Изучение СаНПин.			
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		32/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32/26	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Содержание	2	
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование.		
	2 Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование.		
	3 Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	2	
	2 Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	4	
Тема 3.2	Содержание	2	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
Организация и проведение	1 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология		

приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	приготовления, кандир, нугатин.		КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки.		
	3 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.		
	4 Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
1 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2		
2.Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	2		
3. Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	4		
4. Приготовление сиропов, глазури, помады, желе и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6		
5. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них – карамель, шоколад, мастика, марципан. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			

2.Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"			
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		30/18	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		30/18	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.	Содержание	4	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	2 Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	3 Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		
	4 Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.		
	5 Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления (открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.		
Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.	Содержание	4	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Технология приготовления праздничного хлеба - каравай.		
	2. Технология приготовления праздничного хлеба – калачи, куличи пасхальные.		
	3. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1	
	2 Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной	1	

	муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки"		
	3 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	4. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	8	
	5.Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		4	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
2.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт.			
3. Подготовка реферата «Производство хлеба».			
4. Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».			
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		42/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		42/26	
Тема 5.1.	Содержание		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07,
Ассортимент и	1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический	4	

технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. полуфабрикатов.		ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.		
	3 Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката.		
	4 Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката.		
	5 Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат.		
	6 Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката.		
	7 Технологический процесс приготовления слоёного полуфабриката.		
	8 Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов.		
	9 Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста.		
	10 Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Содержание	4	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.		
	2 Технология приготовления бисквитных тортов.		
	3 Технология приготовления песочных тортов.		
	4 Технология приготовления слоёных тортов.		
	5 Технология приготовления воздушных и муссовых тортов.		
	6 Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов.		
	7 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	
	2 Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.	2	
	3.Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	4. Приготовление и оформление песочных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	5. Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	6. Приготовление и оформление воздушных и муссовых тортов, пряничных изделий. Оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	7. Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования	4	
Тема 5.3 Технологический	Содержание	4	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
	1 Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных.		

процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2 Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.		КК 01-КК 04
	3 Технологический процесс приготовления песочных пирожных.		
	4 Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных.		
	5 Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных.		
	6 Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью).		
	7 Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
1 Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	1		
2 Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	1		
3 Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.	1		
4 Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.	1		
5.Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико–технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5	4		
<p>1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).Работа со сборником рецептур.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт.</p> <p>3.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка</p>			

<p>презентация.</p> <p>4.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>5.Работа со сборником рецептов. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт.</p> <p>6.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц.</p> <p>7.Подготовка презентаций.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</p> <p>6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>10.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований</p>	144	

<p>по безопасности готовой продукции.</p> <p>11.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	180	

<p>разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
Всего	470	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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 и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

2.Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - разработка ассортимента сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продукции; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и тортов; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий. - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной</p>

	на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	