

**Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым  
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

---

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ А.Р. Балабановой

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
Профессия: 43.01.09. «Повар, кондитер»**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Крамар Светлана Ивановна – преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ С.И. Крамар

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

#### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности (ВД):

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также соответствующие ВД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### 1.3. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.4. 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 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

**1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 558 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен:

всего – 540 часов, включая:

- МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 56 часов;
- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 136 часов;
- учебная и производственная практика – 360 часов;
- демонстрационный экзамен – 6 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 540 часов, самостоятельная работа обучающегося – 18 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<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>Знания</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>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	Консультации	Квалификационный экзамен
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч. практико-ориентированные занятия, часов	Учебная	Производственная			
ПК 5.1-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля МДК 05.01.</b> 1.Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>68</b>	<b>64</b>	24	-	-	<b>4</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля МДК 05.02. 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>39</b>	<b>36</b>	16	-	-	<b>3</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля МДК 05.02. 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>39</b>	<b>36</b>	16	-	-	<b>3</b>	-	-
ПК 5.1, 5.4	<b>Раздел модуля МДК.05.02. 4.</b>	<b>41</b>	<b>38</b>	18	-	-	<b>3</b>	-	-

ОК1-7,9,10	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля МДК 05.02. 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>41</b>	<b>38</b>	18	-	-	<b>3</b>	-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	<b>360</b>			<b>288</b>	<b>216</b>	-	-	-
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Квалификационный экзамен	<b>6</b>	-	-	-	-	-	-	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>738</b>	<b>212</b>	92	<b>288</b>	<b>216</b>	<b>16</b>	-	<b>6</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практико-ориентированные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3		
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		68		
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		68		
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих хлебобулочные, мучные	Содержание	4		
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	0.1 стр. 7-10	1
	2. Характеристика предприятий общественного питания	1	0.1 стр. 10-12	1

<b>кондитерские изделия</b>	3. Характеристика мини-пекарен.	1	О.1 стр. 13	1
	4. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	1	О.1 стр.13-19	1
<b>Тема 1.2. Техническое оснащение</b>	<b>Содержание</b>	<b>17</b>		
	5. Классификация оборудования.	1	О.1 стр. 20	1,2
	6. Механическое оборудование.	1	О.1 стр.21	1,2
	7. Сортировочно-колибровачное оборудование	1	О.1 стр. 21-22	1,2
	8. Моечное оборудование.	1	О.1 стр.22-23	1,2
	9. Месильно-перемешивающее оборудование.	1	О.1 стр.23-26	1,2
	10. Дозировочно-формовочное оборудование.	1	О.1 стр. 26-30	1,2
	11. Измельчительно-режущее оборудование.	1	О.1 стр.30-32	1,2
	12. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование.	1	О.1 стр.32-33	1,2
	13. Специальное оборудование.	1	О.1 стр. 33-34	1,2
	14. Упаковочное оборудование.	1	О.1 стр. 34-35	1,2
	15. Варочное оборудование.	1	О.1 стр. 35-37	1,2
	16. Оборудование для расстойки тестовых заготовок.	1	О.1 стр.37	1,2
	17. Жарочное оборудование.	1	О.1 стр. 38-43	1,2
	18. Плиты.	1	О.1 стр.43-44	1,2

	19. Холодильное оборудование.	1	О.1 стр.44-47	1,2
	20. Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное (нейтральное) оборудование.	1	О.1 стр. 47-49	1,2
	21. Инвентарь и приспособления. Общие правила эксплуатации и основные требования техники безопасности.	1	О.1 стр. 49-57	1,2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	6		
	<b>22-23. Практическое занятие 1.</b> Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	МУ к ПЗ № 1	3
	<b>24-25. Практическое занятие 2.</b> Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	МУ к ПЗ № 2	3
	<b>26-27. Практическое занятие 3.</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	МУ к ПЗ № 3	3
<b>ма 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>		
	28. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	О.1 стр. 58-65	1,2
	29. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	1	О.1 стр. 66-69	1,2
	30. Актуальные направления совершенствования организации производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1	О.1 стр. 70-73	1,2
<b>1.4. Виды сырья.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>		
	31. Классификация сырья по его назначению.	1	О.1 стр.75- 76	1
	32. Мука.	1	О.1 стр. 76	1
	33. Крахмал и крахмалопродукты.	1	О.1 стр. 80-82	1
	34. Сахар и сахаросодержащие продукты	1	О.1 стр.	1

			82-88	
	35. Пищевая поваренная соль.	1	О.1 стр. 88-89	1
	36. Разрыхлители.	1	О.1 стр. 89-93	1
	37. Молоко и молочные продукты.	1	О.1 стр. 94-100	1
	38. Масла и жиры.	1	О.1 стр. 94-100	1
	39. Яйца и яичные продукты.	1	О.1 стр. 104-107	1
	40. Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители.	1	О.1 стр. 107-109	1
	41. Желирующие вещества.	1	О.1 стр. 109-110	1
	42. Орехи и масличные семена.	1	О.1 стр. 109-110	1
	43. Плодово-ягодные продукты.	1	О.1 стр. 110	1
	44. Пищевые смеси промышленного производства.	1	О.1 стр. 110	1
	45. Плодово-ягодные продукты.	1	О.1 стр. 110	1
	46. Пищевые смеси промышленного производства.	1	О.1 стр. 110	1
<b>5. Правила выбора и вари анты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	47. Правила взаимозаменяемости сырья.	1	О.1 стр. 114-119	1
	48. Качество и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	О.1 стр. 114-119	1
	49. Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	О.1 стр. 17	1
	50. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	О. 1 стр.	1

мучных кондитерских изделий			17	
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	18		
	<b>51-52. Практическое занятие 4.</b> Расчёт расхода муки и воды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	МУ к ПЗ № 4	3
	<b>53-54. Практическое занятие 5.</b> Расчёт количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	МУ к ПЗ № 5	3
	<b>55-56. Практическое занятие 6.</b> Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	МУ к ПЗ № 6	3
	<b>57-58. Практическое занятие 7.</b> Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	МУ к ПЗ № 7	3
	<b>59-60. Практическое занятие 8.</b> Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	МУ к ПЗ № 8	3
	<b>61-62. Практическое занятие 9.</b> Разработка новых и фирменных сдобных хлебобулочных изделий.	2	МУ к ПЗ № 9	3
	<b>63-64. Практическое занятие 10.</b> Расчёт упёка, припёка и выхода готовых хлебобулочных изделий.	2	МУ к ПЗ № 10	3
<b>65-66. Практическое занятие 11.</b> составление технологических схем и сырьевых ведомостей для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2	МУ к ПЗ № 11	3	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> 1. Выполнить задание 1. 2. Выполнить задание 2. 3. Выполнить задание 3. 4. Выполнить задание 4.		4	МУ к СР	3
<b>67-68. Дифференцированный зачёт № 1</b>		2	КОС к ДЗ	3
<b>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		160		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и</b>		39		

<b>подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Тема 2.1. Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчёты.	1	О.2 стр. 49	1
<b>Тема 2.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>		
	2. Технологический процесс приготовления фаршей, начинок.	1	Д.1 стр.53	1
	3. Виды отделочных полуфабрикатов.	1	О.1 стр.121	1
	4. Технологический процесс приготовления сиропов.	1	О.1 стр. 122	1
	5. Технологический процесс приготовления помады.	1	О.1 стр. 126	1
	6. Технологический процесс приготовления желе.	1	О.1 стр. 131	1
	7. Технологический процесс приготовления глазури.	1	О.1 стр.133	1
	8. Технологический процесс приготовления кремов.	1	О.1 стр.138	1
	9. Технологический процесс приготовления муссов.	1	О.1 стр.158	1
	10. Технологический процесс приготовления карамельной массы с патокой, без патоки.	1	О.1 стр.159-162	1
	11. Технологический процесс приготовления кондира для сахарных фигур.	1	О.1	1

			стр.163	
12. Технологический процесс приготовления украшений из карамели.	1	О.2 стр.237		1
13. Технологический процесс приготовления марципана	1	О.1 стр.163		1
14. Технологический процесс приготовления сахарной сырцовой мастики.	1	О.1 стр.165-166		1
15. Технологический процесс приготовления сахарно-крахмальной заварной мастики.	1	О.1 стр.166-167		1
16. Технологический процесс приготовления украшений из сахарных мастик.	1	О.2 стр. 229		1
17. Технологический процесс приготовления пралине, посыпок.	1	О.1 стр.167		1
18. Технологический процесс приготовления шоколадных посыпок.	1	О.2 стр.234		1
19. Технологический процесс приготовления крема из шоколада, глазури из шоколада. Имитаторы шоколада.	1	О.2 стр.234-237		1
20. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	1	О.1 стр.169		1
<b>Практико-ориентированные занятия</b>	16			
<b>21-22. Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление несладких фаршей, сладких начинок.	2	МУ к ЛР № 1		2
<b>23-24. Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление сиропов.	2	МУ к ЛР № 2		2
<b>25-26. Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление помады.	2	МУ к ЛР № 3		2
<b>27-28. Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление украшений из желе.	2	МУ к ЛР № 4		2
<b>29-30. Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление глазури.	2	МУ к ЛР		2

			№ 5	
	<b>31-32. Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление кремов.	2	МУ к ЛР № 6	2
	<b>33-34. Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление муссов.	2	МУ к ЛР № 7	2
	<b>35-36. Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление карамельной массы с патокой, без патоки.	2	МУ к ЛР № 8	2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</b> 5. Выполнить задание 5.		<b>3</b>	МУ к СР	3
<b>Раздел модуля 3.</b> <b>Изготовление,</b> <b>творческое оформление,</b> <b>подготовка к</b> <b>реализации</b> <b>хлебобулочных изделий</b> <b>и хлеба разнообразного</b> <b>ассортимента</b>		<b>39</b>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Замешивание теста и</b> <b>способы его</b> <b>разрыхления</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	37. Виды теста.	1	О.2 стр.89	1
	38. Свойство сырья и процессы, происходящие при его замешивании.	1	О.2 стр.89	1
	39. Расчёт количества воды для замешивания теста определённой влажности.	1	О.2 стр.91	1
	40. Способы рыхления теста.	1	О.2 стр.92	1
<b>Тема 3.2.</b> <b>Дрожжевое тесто и</b> <b>изделия из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>		
	41. Способы приготовления дрожжевого теста.	1	О.2 стр.96	1
	42. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста. Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования.	1	О.2 стр.97	1
	43. Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста.	1	О.2 стр.102	1
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	44. Приготовление дрожжевого безопарного теста.	1	О.2 стр.107	1

45. Изучение рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Рогалик ореховый, батончик ячменный.	1	О.2 стр.111	1
46. Изучение рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Печенье овсяное.	1	О.2 стр.113	1
47. Изучение рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Пирожки печёные с различными фаршами.	1	О.2 стр.113	1
<b>Практико-ориентированные занятия</b>	4		
<b>48-49. Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий.	2	МУ к ЛР № 9	2
<b>50-51. Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление и оформление печенья овсяного, пирожков печёных с различными фаршами.	2	МУ к ЛР № 10	2
<b>Содержание</b>	<b>5</b>		
52. Приготовление опарного теста.	1	О.2 стр.114	1
53. Изучение рецептур изделий из дрожжевого опарного теста. Булочка с маком.	1	О.2 стр.123- 124	1
54. Изучение рецептур изделий из дрожжевого опарного теста. Украинские пампушки.	1	О.2 стр.123- 124	1
55. Изучение рецептур изделий из дрожжевого опарного теста. Кулич особый.	1	О.2 стр.130- 131	1
56. Изучение рецептур изделий из дрожжевого опарного теста. Пирог с орехами.	1	О.2 стр.130- 131	1
<b>Практико-ориентированные занятия</b>	4		
<b>57-58. Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление и оформление булочки с маком	2	МУ к ЛР № 11	2
<b>59-60. Лабораторная работа № 12.</b> Приготовление и оформление кулича особого, пирога с орехами.	2	МУ к ЛР № 12	2
<b>Содержание</b>	<b>2</b>		

	61. Приготовление жареных изделий из теста.	1	О.2 стр.133	1
	62. Изучение рецептур жареных изделий из теста.	1	О.2 стр.134	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		
	<b>63-64. Лабораторная работа № 13.</b> Приготовление и оформление жареных изделий из теста. Пончики московские.	2	МУ к ЛР № 13	2
	<b>65-66. Лабораторная работа № 14.</b> Приготовление и оформление жареных изделий из теста. Пирожки жареные.	2	МУ к ЛР № 14	2
	<b>Содержание</b>	2		
	67. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	1	О.2 стр.140	1
	68. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Крученик слоёный.	1	О.2 стр.140	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>			
	<b>69-70. Лабораторная работа № 15.</b> Приготовление и оформление крученика слоёного.	2	МУ к ЛР № 15	2
	<b>71-72. Лабораторная работа № 16.</b> Приготовление и оформление пирожков слоёных с различными фаршами.	2	МУ к ЛР № 15	2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b> 6. Выполнить задание 6. 7. Выполнить задание 7. 8. Выполнить задание 8.		3	МУ к СР	3
<b>Раздел модуля 4.</b> <b>Изготовление,</b> <b>творческое оформление,</b> <b>подготовка к</b> <b>реализации мучных</b> <b>кондитерских изделий</b> <b>разнообразного</b> <b>ассортимента</b>		38		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	2		

<b>Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	73. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста.	1	О.2 стр.153	1
	74. Изучение рецептов изделий из сдобного пресного теста.	1	О.2 стр.153	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		
	<b>75-76. Лабораторная работа № 17.</b> Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста.	2	МУ к ЛР № 17	2
	<b>Содержание</b>	<b>5</b>		
	77. Приготовление вафельного теста.	1	О.2 стр.160	1
	78. Изучение рецептов изделий из вафельного теста.	1	О.2 стр.162	1
	79. Приготовление пряничного теста.	1	О.2 стр.165	1
	80. Изучение рецептов изделий из пряничного теста. Пряники медовые, батоны «Московские».	1	О.2 стр.171	1
	81. Изучение рецептов изделий из пряничного теста. Коржики сахарные, пряники «Детские».	1	О.2 стр. 172	
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		
	<b>82-83. Лабораторная работа № 18.</b> Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.	2	МУ к ЛР № 18	2
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	84. Приготовление песочного теста.	1	О.2 стр.174	1
	85. Изучение рецептов изделий из песочного теста.	1	О.2 стр.177	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		
	<b>86-87. Лабораторная работа № 19.</b> Приготовление и оформление изделий из песочного теста.	2	МУ к ЛР № 19	2
	<b>Содержание</b>	<b>24</b>		
	88. Приготовление бисквита.	1	О.2	1

			стр.183	
	89. Изучение рецептур изделий из бисквита.	1	О.2 стр.190	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	4		
	<b>90-91. Лабораторная работа № 20.</b> Приготовление и оформление изделий из бисквита.	2	МУ к ЛР № 20	2
	<b>92-93. Лабораторная работа № 21.</b> Приготовление и оформление изделий из бисквита.	2	МУ к ЛР № 21	2
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	94. Приготовление заварного теста.	1	О.2 стр.183	1
	95. Изучение рецептур изделий из заварного теста.	1	О.2 стр.200	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	4		
	<b>96-97. Лабораторная работа № 22.</b> Приготовление и оформление изделий из заварного теста.	2	МУ к ЛР № 22	2
	<b>98-99. Лабораторная работа № 23.</b> Приготовление и оформление изделий из заварного теста.	2	МУ к ЛР № 23	2
	<b>Содержание</b>	<b>5</b>		
	100. Приготовление и выпекание слоёного теста.	1	О.2 стр.200	1
	101. Изучение рецептур изделий из слоёного теста. Батончики слоёные с орехами, языки слоёные.	1	О.2 стр.207- 208	1
	102. Изучение рецептур изделий из слоёного теста. Пирог слоёный с повидлом.	1	О.2 стр.208- 209	1
	103. Изучение рецептур изделий из слоёного теста. Печенье «Солёные столбики».	1	О.2 стр.208- 209	1
	104. Изучение рецептур изделий из слоёного теста. Рожки слоёные с повидлом.	1	О.2 стр.209	1

	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	4		
	<b>105-106. Лабораторная работа № 24.</b> Приготовление и оформление изделий из слоёного теста. Батончики слоёные с орехами	2	МУ к ЛР № 24	2
	<b>107-108. Лабораторная работа № 25.</b> Приготовление и оформление изделий из слоёного теста. Языки слоёные.	2	МУ к ЛР № 25	2
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	109. Приготовление воздушного теста.	1	О.2 стр.210	1
	110. Изучение рецептов изделий из воздушного теста.	1	О.2 стр.212	1
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>		<b>3</b>	МУ к СР	3
9. Выполнение задания 9. 10. Выполнение задания 10. 11. Выполнение задания 11.				
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>38</b>		
<b>Тема 5.1. Приготовление пирожных</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	111. Изучение рецептов бисквитных пирожных.	1	О.2 стр.242	1,2
	112. Изучение рецептов бисквитных пирожных.	1	О.2 стр.243	1,2
	113. Изучение рецептов песочных пирожных.	1	О.2 стр.248	1,2
	114. Изучение рецептов песочных пирожных.	1	О.2 стр.248	1,2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		

	<b>115-116. Лабораторная работа № 26.</b> Приготовление и оформление бисквитных, песочных пирожных.	2	МУ к ЛР № 26	2,3
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	117. Приготовление слоёных пирожных.	1	О.2 стр.254	1,2
	118. Изучение рецептур слоёных пирожных.	1	О.2 стр.255	1,2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		
	<b>119-120. Лабораторная работа № 27.</b> Приготовление и оформление слоёных пирожных.	2	МУ к ЛР № 27	2,3
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	121. Приготовление заварных пирожных.	1	О.2 стр.257	1,2
	122. Изучение рецептур заварных пирожных.	1	О.2 стр.259	1,2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		
	<b>123-124. Лабораторная работа № 28.</b> Приготовление и оформление заварных пирожных.	2	МУ к ЛР № 28	2,3
	<b>Содержание</b>	<b>3</b>		
	125. Приготовление и изучение рецептуры крошковых пирожных.	1	О.2 стр.262	1,2
	126. Приготовление и изучение рецептуры десертных пирожных.	1	О.2 стр.262	1,2
	127. Изучение рецептур крошковых и десертных пирожных. Пети-фуры, пирожное «Картошка» обсыпная.	1	О.2 стр.262	1,2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>	2		
	<b>128-129. Лабораторная работа № 29.</b> Приготовление и оформление крошковых пирожных.	2	МУ к ЛР № 29	2,3
	<b>13-131. Лабораторная работа № 30.</b> Приготовление и оформление десертных пирожных.	2	МУ к ЛР № 30	2,3
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>		

<b>Приготовление тортов.</b>	132. Характеристика тортов.	1	О.2 стр.265	1,2
	133. Приготовление и изучение рецептов бисквитных тортов. Торт «Прага»	1	О.2 стр.270	1,2
	134. Приготовление и изучение рецептов бисквитных тортов. торт «Берёзка».	1	О.2 стр.270	1,2
	135. Приготовление и изучение рецептов бисквитных тортов. Торт «Ореховый»	1	О.2 стр.271	1,2
	136. Приготовление и изучение рецептов бисквитных тортов. торт «Вечер».	1	О.2 стр.271	1,2
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	6		
	<b>137-138. Лабораторная работа № 31.</b> Приготовление и оформление бисквитного торта «Лимонного», «К чаю».	2	МУ к ЛР № 31	2,3
	<b>139-140. Лабораторная работа № 32.</b> Приготовление и оформление бисквитного торта «Незабудка».	2	МУ к ЛР № 32	2,3
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	141. Изучение рецептов песочных тортов. Торт «Фруктовый».	1	О.2 стр.279	1,2
	142. Изучение рецептов песочных тортов. Торт «Песочно-ореховый».	1	О.2 стр.279	1,2
	143. Изучение рецептов песочных тортов. Торт «Птичье молоко».	1	О.2 стр. 275	1,2
	144. Изучение рецептов песочных тортов. Торт «Ленинградский».	1	О.2 стр. 296	1
	145. Приготовление и изучение рецептов песочных тортов. Торт «Абрикотин».	1	О.2 стр. 275-280	1,2
	146. Приготовление и изучение рецептов песочных тортов. Торт «Пингвин».	1	О.2 стр. 323	1
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b> 12. Выполнить задание 12. 13. Выполнить задание 13. 14. Выполнить задание 14.	<b>5</b>	МУ к ЛР	1,2

15. Выполнить задание 15. 16. Выполнить задание 16.			
<b>147-148. Дифференцированный зачёт.</b>	<b>2</b>	КОС к ДЗ	3
<b>Всего</b>	<b>228</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с</li> </ol>	<b>288</b>		

<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. 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>18. 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>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></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 разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p>	216		

<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. паковка 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>			
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>		<b>3</b>
<b>Всего</b>	<b>738</b>		

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

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

Кабинет:

Технического оснащения и технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оснащенного:

1. Стол преподавателя – 1 шт.
2. Стул преподавателя – 1 шт.
3. Столы для обучающихся – 13 шт.
4. Стулья для обучающихся – 25 шт.
7. Доска 1 шт.
8. Шкафы с муляжами продуктов питания, оборудования – 2 шт.
9. Фотографии кондитерских изделий.
10. Муляж «Творог с плесенью», муляжами, плакатами.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (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;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;

- фритюрница;
- шкаф холодильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- моечная ванна двухсекционная;
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **4.2. 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.

##### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

**Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с., [16] с. цв. ил.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М.. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с., [8] с. цв. ил.

**Дополнительные источники:**

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО: в 2 ч. Ч. 2. – М.: Издательский центр «Академия». – 240с.

**Электронные издания:**

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

Библиотекарь

М.Н. Сенюшина

## 5. 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 5.1</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 организации и содержанию рабочего места кондитера 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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете/демонстрационном экзамене по МДК; - выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <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><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</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,</li> </ul>	

	<p>адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <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, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <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, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой</li> </ul>	
--	--	--

	<p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<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> <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>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<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 общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<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>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<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>	

