

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:42:15
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62175e0c1c7282719

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико - технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА
профессия
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта и на основании
примерной основной образовательной программы
по профессии среднего профессионального
образования 43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 299

от «23» августа 2021г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от «22» июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н. Барская/

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна, преподаватель

"__" _____2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кондитерском цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

уметь:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 656 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 372 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной и производственной практики – 252 часа;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Промежуточная аттестация в форме: МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – экзамен МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – дифференцированный зачет ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – экзамен	

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и самост.раб.)	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самостоятельная работа ¹
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, час.						
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа) *, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	88	84	42	-	-	-	4	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	64	62	10		-		2	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	56	52	16		-		4	
ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	104	34		-		4	
ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	74	70	14		-		4	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	252				72	180		
ПК 5.1-5.5	Промежуточная аттестация и консультация	14							
	Всего:	656	368	116		72	180	18	

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с 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.

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, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		84	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		84	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Характеристика предприятий общественного питания, мини-пекарней. 2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций. 4. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	16	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
	Тематика лабораторных занятий	8	
	Лабораторное занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	Лабораторное занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	Лабораторное занятие 3. Организация рабочего места кондитера по приготовлению десертов по стандартам Worldskills Russia	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и	Содержание 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и	14	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10

ассортимент кондитерского сырья и продуктов	продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	34	
	Лабораторное занятие 4. Ознакомление с нормативными и технологическими документами для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 1. Составление таблиц по правилам хранения и подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха (хранение и подготовка сырья; приготовление и замес теста; разделка и порционирование теста; формовка изделий; расстойка, выпечка изделий; приготовление отделочных полуфабрикатов; отделка изделий).	2	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья (для сдобных хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий)	2	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления выпеченных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие 5. Подбор необходимого оборудования, инвентаря для производства хлебобулочных изделий.	4	
	Лабораторное занятие 6. Подбор необходимого оборудования, инвентаря для производства мучных кондитерских изделий.	4	
	Лабораторная работа 7. Оценка качества сырья экспресс-методами (определение влажности, содержания сухих веществ, кислотности)	6	
	Лабораторная работа 8. Определение хлебопекарных свойств муки по пробной лабораторной выпечке.	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10

5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		62	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	4	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	16	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.		
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.		
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.		
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	4	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования		

	поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. 2. Требования к качеству сырья. 3. Методы приготовления. 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 6. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. 7. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	16	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	Тематика лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа 1. Приготовление фигурок из марципана в зависимости от конкурсного задания Worldskills Russia	2	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. 2. Их характеристика и способы приготовления. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	Тематика лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
Тема 2.7.	Содержание	2	ПК 5.1., 5.2

Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		ОК 1-7,9,10
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		52	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности 3. . Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 1. Замес и образования теста. 2. Сущность процессов происходящих при замесе теста. 3. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 4. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. 5. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 6. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного	14	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10

	дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. 7. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие 2. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10
	Практическое занятие 3. Составление технологических схем разделки теста для различных хлебобулочных изделий (хлеб подовый, формовой, булочные изделия, слоеные изделия и др.)	2	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента 2. Формование, расстойка, выпечка хлебобулочных изделий и хлеба 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба. 4. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. 5. Особенности оформления до выпечки и после нее. 6. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. 7. Требования к качеству, условия и сроки хранения	14	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10
	Лабораторная работа 4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		102	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	8	ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		

	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.		
	3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами		
	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	62	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий.	2	
	2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	4	
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	4	
	4. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	4	
	5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4	
	6. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	4	
	7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста.	4	
	8. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4	
	9. Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста	4	
	10. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4	
	11. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	12. Методы и способы приготовления, формование и выпечка (полуфабрикаты из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста).	2	ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10
	13. Правила монтажа тортов с помощью стержней, помощью подставок-этажерок, подставки на «ножке».	2	
	14. Правила монтажа фигурных тортов.	2	
	15. Варианты оформления мучных кондитерских изделий	2	
	16. Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами	2	
	17. Отделка тортов кондитерскими фигурами, свежими и засахаренными цветами, айсингом, пищевыми фотографиями и др.),	2	
	18. Методы и способы приготовления и оформления изделий (брауни, макарони, меренги, птифуры, печенье,	2	
	19. Методы и способы приготовления и оформления изделий (маффины, капкейки, корзиночки, тартелеток)	2	
	20. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	2	
	21. Требования к качеству мучных кондитерских изделий	2	
	22. Условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий	2	
	Тематика лабораторных занятий	34	
	Лабораторное занятие 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10
	Лабораторная занятие 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	

	Лабораторная занятие 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	
	Лабораторная занятие 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	
	Лабораторная занятие 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	
	Лабораторная занятие 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	
	Лабораторная занятие 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
	Лабораторная занятие 12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий в зависимости от конкурсного задания Worldskills Russia	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		68	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	22	ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.		
	2. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	4. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).		
	5. Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимо-		

	сти от вида.		
	6. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).		
	7. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	8. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.		
	9. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
	10. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.		
	11. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Тематика практических и лабораторных занятий	4	ПК 5.1, 5.5
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4	ОК 1-7,9,10
	Содержание	34	ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов.		
	2. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).		
	3. Основные процессы изготовления тортов.		
	4. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.		
	5. Подготовка тортов к реализации.		
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов.		
	8. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	9. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		
	10. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.		
	11. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	12. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые.		
	13. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	14. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.		
	15. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	16. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.		
	17. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		

	Тематика практических и лабораторных занятий	10	ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4	
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества тортов в зависимости от конкурсного задания Worldskills Russia	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-	
Учебная практика по ПМ.05		72	
Виды работ:			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точ-	180	

ности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6+6	
Всего	656	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии и организации производства»; учебный кондитерский цех, учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета «Технологии и организации производств»: посадочных мест - 36, рабочее место преподавателя, стенды по тематике, доска. Интерактивная обучающая программа по дисциплине «Технология и организация хлебопекарного, кондитерского производства».

Учебный кондитерский цех: рабочих мест - 4, оборудованные мойкой, расстойными шкафами, печами, посудой, инвентарем, весами, тестомесильными машинами, индукционными плитами, планетарными миксерами, столами производственными, стеллажами.

Учебная пекарня: рабочих мест - 5, оборудованные мойкой, расстойными шкафами, печами, посудой, инвентарем, весами, тестомесильными машинами, индукционными плитами, планетарными миксерами, столами производственными, стеллажами, газовыми печами.

Материально-техническая база социальных партнеров: малые пекарни, кондитерские цеха, организации общественного питания, технологические лаборатории.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 381 с. - (Профессиональное образование)."
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 9-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 400 с. - (Профессиональное образование)."
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., испр. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 336 с. - (Профессиональное образование)."
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 336 с. - (Профессиональное образование)"

" Дополнительные источники:

1. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, Периодические издания: Журналы «Кондитерское производство», «Хлебопродукты», «Хлебопечение России»
2. Технологические инструкции по производству мучных кондитерских изделий. М.: 2014.
3. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96. М.:2012.

Internet ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://db/portal/sites/portal_page.html
2. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
3. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
4. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
5. Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
6. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

7. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
8. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
9. Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnsnb.ru/>
11. Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>
12. Информационно-библиотечный центр ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - <http://www.sarftt.ru/biblio.html>
13. Система управления обучением ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - <http://www.sarftt.ru/moodle>

Специализированное программное обеспечение:

Электронное учебное пособие по дисциплинам «Технология и организация кондитерского производства», «Технологическое оборудование кондитерского производства» презентации по дисциплинам; фильмы по профилю модуля.

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
1. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
4. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
5. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
6. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
7. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

Специализированное программное обеспечение:

Интерактивная обучающая программа по дисциплине «Технология и организация хлебопекарного, кондитерского производства», презентации по дисциплинам; фильмы по профилю модуля.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности 43.01.09 Повар, кондитер в рамках профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных

дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- подготовлено рабочее место кондитера; - подготовлено оборудование, инвентарь; - правильно подготовлено 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.	- правильно подготовлены отделочные полуфабрикаты, используемые для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - осуществлено приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- осуществлено изготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творчески оформлено хлебобулочное изделие и хлеб разнообразного ассортимента; - подготовлено хлебобулочное изделие и хлеб к реализации
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- осуществлено изготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творчески оформлено мучное кондитерское изделие разнообразного ассортимента; - подготовлено мучное кондитерское изделие к реализации
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- осуществлено изготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - творчески оформлено пирожные и торты разнообразного ассортимента; - подготовлено пирожное и торт к реализации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам..	Студент выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам..
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие..	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие..
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста..	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке..	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке..