

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 31 » 08

2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08

2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

С.Ф.К. Сели - полное

(наименование организации)

С.Ф. Мекамакова, зав. производ.

ФИО, должность

подпись
« 31 » 08 2020г.

000 „Бахетле-1“

(наименование организации)

Л.Н. Куршева, зав. производством

ФИО, должность

подпись
« 31 » 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы профессионального Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Набиулина Ильсияр Фадависовна - мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № от «» 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1 Перечень общих компетенций:

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

Профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по **УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен**

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни.

знать:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения и требования к качеству готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **542** часа

На освоение МДК – **242** часа, в том числе:

- теория – **111** часов;
- на лабораторно-практические занятия – **111** часа,
- самостоятельной работы обучающегося – **8** часов;
- консультации – **6** часов;
- экзамен – **6** часов
- учебной практики – **144** часа (в том числе: 42 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);
 - производственной практики – **144** часа;
 - консультации – **6** часов;
 - квалификационный экзамен – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля план и содержание профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной програм-мы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самост-оятель-ная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	теоретич-еские занятия, ч.	лабораторные и практические занятия, часов	Консультации/экзамены	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 09	Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	62	33	29		-	-		
ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	168	160	78	82		-	-	8	
ПК 5.1-5.5, ОК 01-10	Учебная и производственная практика	288	-	-	-	-	144	144	-	
	Консультации к кв.экзамену	12	-	-	-	6/6	-	-	-	
ПК 5.1-5.5, ОК 01-10	Квалификационный экзамен	12	-	-	-	6/6	-	-	-	
	Всего:	542	222	111	111	12/12	144	144	8	

2.2. Тематический план

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1 ПМ. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			62 часа, в т.ч. 29 часов ЛПЗ	теории 33 часа
МДК 05.01Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1 Организация технологического процесса кондитерского производства	Содержание	7		
	1 Назначение кондитерского и мучного производства. Структура производства. Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов.	1	2	
	2 Технологическое оборудование кондитерского и мучного производства Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Нормы оснащения	1	2	
	3 Технологический инвентарь кондитерского и мучного производства Виды производственного инвентаря и принципы их использования. Безопасное использование инвентаря.	1	2	
	4 Организация рабочих мест в кондитерском и мучном цеху Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности	1	2	

	технологического процесса и требований охраны труда. Режим работы кондитерского производства и организация труда.		
5	Охрана труда при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий	1	2
6	Пожарная безопасность в кондитерском и мучном цехах	1	2
7	Санитария и правила гигиены при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий	1	2
Практические работы		12	
1	Практическая работа № 1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
2	Практическая работа № 2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	
3	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4	
Тема 1.2 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	14	
	1 Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Замена одного сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов сырья.	1	2
	2 Подготовка муки и крахмала к производству Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки муки и крахмала к процессу производства.	1	2
	3 Подготовка сахара-песка и его заменители, меда, патоки Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки сахара-песка и его заменители, меда, патоки процессу производства.	1	2
	4 Подготовка яиц и яичных продуктов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки яиц и яичных	1	2

	продуктов к процессу производства.		
5	Подготовка молока и молочных продуктов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки молока и молочных продуктов к процессу производства.	1	2
6	Подготовка масла сливочного, маргарина, жиров для жаренья и масла растительного Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки масла сливочного, маргарина, жиров для жаренья и масла растительного к процессу производства.	1	2
7	Подготовка яично-мучных, яично-сырных, яично-сливочных, яично-творожных и яично-растительных тест Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки яично-мучных, яично-сырных, яично-сливочных, яично-творожных и яично-растительных тест к процессу производства.	1	2
8	Подготовка мясных продуктов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки мясных продуктов к процессу производства.	1	2
9	Подготовка рыбных продуктов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки рыбных продуктов к процессу производства.	1	2
10	Подготовка птичьих добавок Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки птичьих добавок к процессу производства.	1	2
11	Разрыхлители теста Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки разрыхлителей теста к процессу производства.	1	2
12	Подготовка пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов к процессу производства.	1	2
13	Подготовка желирующих веществ Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки желирующих веществ к процессу производства.	1	2
14	Взаимозаменяемость сырья Замена одного сырья другим.	1	2
Практические занятия			6

Тема 1.3 Организация подготовки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	
	2	Практическая работа № 5 Работа с нормативной документацией: оформление заявок на склад	2	
	Контрольная работа		2	
	Содержание		8	
	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Физико-химические изменения, происходящие при хлебопечении. Выход изделий.	1	2
	2	Определение упекадля приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Понятиеупека. Расчет упека.	1	2
	3	Определение припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба Понятие припека. Расчет припека.	1	2
	4	Определение расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Определение расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2
	5	Приготовление и рецептуры несладких фаршей Приготовление и рецептуры мясных, рыбных, овощных, грибных фаршей для приготовления мучных изделий.	1	2
	6	Приготовление и рецептуры сладких начинок Приготовление и рецептуры различных сладких начинок для приготовления мучных изделий.	1	2
	7	Характеристика и рецептура сиропов Характеристика сиропов: сироп для промочки, инвертный сироп, сироп для глазирования, жженка. Рецептуры их приготовления.	1	2
	8	Характеристика и рецептура помады Характеристика помад: помада основная, помада сахарная, помада шоколадная, помада молочная. Рецептуры их приготовления.	1	2
	Практические занятия		11	
	1	Практическая работа № 6 Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов	4	
	2	Практическая работа № 7 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	
	3	Практическая работа № 8	3	

		Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления отделочных полуфабрикатов		
		Дифференцированный зачет	2	
Раздел 2 ПМ		Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	160 часов, в т.ч.82 часа ЛПЗ	теории 78 часов
МДК 05.02		Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема	Содержание		12	
2.1 Приготовление, оформление и реализация дрожжевого вида теста и изделий из него	1 Способы приготовления дрожжевого теста Приготовление дрожжевого теста различными способами (опарный, безопарный, с отсюбкой, ускоренный). Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.		1	2
	2 Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста		1	2
	3 Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Процессы, происходящие при выпечке и охлаждении изделий		1	2
	4 Отделка готовых изделий		1	2
	5 Приготовление дрожжевого безопарного теста Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.		1	2
	6 Рецептуры изделий из безопарного дрожжевого теста		1	2
	7 Приготовление опарного теста Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.		1	2
	8 Рецептуры изделий из опарного дрожжевого теста Ассортимент изделий из опарного дрожжевого теста: виды, их отличительные признаки. Правила приготовления изделий из опарного дрожжевого теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2
	9 Приготовление жареных изделий из теста		1	2

		Приготовление жареных изделий из теста. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.		
10	Рецептуры жареных изделий из теста Ассортимент жареных изделий из теста: виды, их отличительные признаки. Правила приготовления жареных изделий из теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2
11	Приготовление дрожжевого слоеного теста Характеристика дрожжевого слоеного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке на процесс приготовления слоеного теста. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Формовка пластов и штучных изделий.		1	2
12	Рецептуры дрожжевого слоеного теста Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2
	Лабораторно-практические занятия		24	
1	Лабораторная работа № 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов (в.т.ч. из шоколада, мастики, изомальта)		4	
2	Практическая работа № 9 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		2	
3	Практическая работа № 10 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 2 -4)		2	
4	Лабораторная работа № 2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		6	
5	Лабораторная работа № 3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		6	
6	Лабораторная работа № 4 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста		6	
	Самостоятельная работа		2	
1	Составить сравнительную характеристику изделий приготовленных опарным и		2	

		безопарным способами		
Тема	Содержание		24	
2.2Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов теста и изделий из них	1 Приготовление блинного теста и теста для оладий Характеристика блинного теста и теста для оладий. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.		1	2
	2 Рецептура изделий блинного теста и теста для оладий Рецептура изделий блинного теста и теста для оладий.		1	2
	3 Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней Характеристика теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.		1	2
	4 Рецептуры изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней Рецептуры изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней		1	2
	5 Приготовление сдобного пресного теста Характеристика сдобного пресного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.		1	2
	6 Рецептура изделий из сдобного пресного теста Ассортимент изделий из сдобного пресного теста: виды, их отличительные признаки.Правила выпечки изделий из сдобного пресного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2
	7 Приготовление вафельного теста Характеристика вафельного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.		1	2
	8 Рецептуры изделий из вафельного теста Ассортимент изделий из вафельного теста: виды, их отличительные признаки.Правила выпечки изделий из вафельного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2
	9 Приготовление пряничного теста Характеристика пряничного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.		1	2
	10 Рецептуры изделий из пряничного теста Ассортимент изделий из пряничного теста: виды, их отличительные признаки.Правила выпечки изделий из пряничного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2

	11	Приготовление песочного теста Характеристика песочного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2
	12	Рецептуры изделий из песочного теста Ассортимент изделий из песочного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из песочного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2
	13	Приготовление бисквитного теста Характеристика бисквитного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2
	14	Рецептуры изделий из бисквитного теста Ассортимент изделий из бисквитного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2
	15	Приготовление заварного теста Характеристика заварного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2
	16	Рецептуры изделий из заварного теста Ассортимент изделий из заварного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из заварного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2
	17	Приготовление и выпекание пресного слоеного теста Характеристика пресного слоеного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2
	18	Рецептуры изделий из пресного слоеного теста Ассортимент изделий из пресного слоеноготеста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из пресного слоеного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2
	19	Приготовление воздушного теста Характеристика воздушного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2
	20	Рецептуры изделий из воздушного теста Ассортимент изделий из воздушного теста: виды, их отличительные	1	2

	признаки.Правила выпечки изделий из воздушного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		
21	Приготовление воздушно-орехового теста Характеристика воздушно-орехового теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2
22	Рецептуры изделий из воздушно-орехового теста Ассортимент изделий из воздушно-орехового теста: виды, их отличительные признаки.Правила выпечки изделий из воздушно-орехового теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2
23	Приготовление миндального теста Характеристика миндального теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2
24	Рецептуры изделий из миндального теста Ассортимент изделий из миндального теста: виды, их отличительные признаки.Правила выпечки изделий из миндального теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2
Лабораторно-практические занятия			32
1	Практическая работа № 11 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 5 -9)	2	
2	Лабораторная работа № 5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6	
3	Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	6	
4	Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	
5	Лабораторная работа № 8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6	
6	Лабораторная работа № 9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста	6	
Самостоятельная работа			4
1	Подготовить презентацию «Приготовление различного вида теста»	2	

	2	Подготовить реферат «Расчет энергетической и пищевой ценности мучных и кондитерских изделий»	2	
	Контрольная работа		2	
Тема 2.3 Приготовление, оформление и подготовка отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий к реализации	Содержание		9	
	1	Характеристика кремов и смесей. Виды кремов и смесей. Способы их приготовления. Характеристика кремов и смесей.	1	2
	2	Приготовление кремов сливочных: крем сливочный (основной), крем сливочный «Новый», крем сливочный фруктовый. Технология приготовления крема сливочный (основной), крема сливочный «Новый», крема сливочный фруктовый. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2
	3	Приготовление кремов сливочных: крем «Шарлот» (основной), крем «Шарлот» на агаре, крем «Глясе». Технология приготовления крема «Шарлот» (основной), крема «Шарлот» на агаре, крема «Глясе». Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2
	4	Приготовление белковых кремов: крем белковый (заварной), крем белковый на агара, крем «Зефир». Технология приготовления крема белковый (заварной), крема белковый на агара, крема «Зефир». Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2
	5	Приготовление кремов заварных: крем заварной, крем заварной ванильный. Технология приготовления крем заварной, крем заварной ванильный. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2
	6	Приготовление крема «Пражский», крема «Птичье молоко», крем из сливок. Технология приготовление крема «Пражский», крема «Птичье молоко», крем из сливок. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2
	7	Сроки и условия хранения кремов. Сроки и условия хранения различных видов кремов. Варианты их хранения.	1	2
	8	Приготовление фруктовой начинки. Технология приготовления фруктовых начинок. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2
	9	Приготовление желе. Технология приготовления желе. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2
	Лабораторно-практические занятия		8	

	1	Лабораторная работа № 10 Приготовление сливочных кремов. Оформление изделий кремами.	4	
	2	Лабораторная работа № 11 Приготовление белковых и заварных кремов. Оформление изделий кремами.	4	
		Самостоятельная работа	2	
	1	Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	2	
Тема 2.4 Приготовление украшений для кондитерских и мучных изделий	Содержание		11	
	1	Характеристика и классификация украшений для кондитерских и мучных изделий. Виды украшений для кондитерских и мучных изделий. Их характеристика.	1	2
	2	Украшение из кремов. Технология приготовления украшения из кремов. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	3	Украшения из желе и фруктовой рисовальной массы. Технология приготовления украшения из желе и фруктовой рисовальной массы. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	4	Украшения из фруктов и цукатов. Технология приготовления украшения из фруктов и цукатов. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	5	Украшения из помады. Технология приготовления украшений из помады. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	6	Украшения из глазури. Виды глазури. Технология приготовления украшения из различных видов глазури. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	7	Украшения из кандира. Технология приготовления украшения из кандира. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	8	Украшение из сахарной мастики Виды мастики. Технология приготовления украшения из мастики. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	9	Украшение из марципана.	1	2

		Технология приготовления украшения из марципана. Варианты оформления. Требования к качеству.		
	10	Украшения из посыпки и шоколада Технология приготовления украшения из посыпки и шоколада. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
	11	Украшения из карамели. Технология приготовления украшения из карамели. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2
Тема 2.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	Содержание			
	1	Характеристика пирожных и требования к ним. Виды пирожных, их характеристика. Общие требования к ним.	1	2
	2	Приготовление и рецептуры бисквитных пирожных Ассортимент бисквитных пирожных. Технология приготовления бисквитных пирожных. Требования к их качеству.	1	2
	3	Приготовление и рецептура песочных пирожных. Ассортимент песочных пирожных. Технология приготовления песочных пирожных. Требования к их качеству.	1	2
	4	Приготовление и рецептура слоенных пирожных. Ассортимент слоенных пирожных. Технология приготовления слоенных пирожных. Требования к их качеству.	1	2
	5	Приготовление и рецептура заварных пирожных. Ассортимент заварных пирожных. Технология приготовления заварных пирожных. Требования к их качеству.	1	2
	6	Приготовление и рецептура воздушных пирожных. Ассортимент воздушных пирожных. Технология приготовления воздушных пирожных. Требования к их качеству.	1	2
	7	Приготовление и рецептура миндальных пирожных. Ассортимент миндальных пирожных. Технология приготовления миндальных пирожных. Требования к их качеству.	1	2
	8	Приготовление и рецептура крошковых и десертных пирожных Ассортимент крошковых и десертных пирожных. Технология приготовления крошковых и десертных пирожных. Требования к их качеству.	1	2

Тема 2.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	9	Условия и сроки хранения пирожных, их транспортирование. Условия и сроки хранения пирожных, их транспортирование.	1	2
	10	Характеристика тортов и требования к ним. Ассортимент тортов. Характеристика тортов. Требования, предъявляемые к тортам.	1	2
	11	Рецептуры бисквитных тортов. Ассортимент бисквитных тортов. Технология приготовления бисквитных тортов. Требования к их качеству.	1	2
	12	Рецептуры песочных тортов. Ассортимент песочных тортов. Технология приготовления песочных тортов. Требования к их качеству.	1	2
	13	Рецептуры слоенных тортов. Ассортимент слоенных тортов. Технология приготовления слоенных тортов. Требования к их качеству.	1	2
	14	Рецептуры миндальных тортов. Ассортимент миндальных тортов. Технология приготовления миндальных тортов. Требования к их качеству.	1	2
	15	Рецептуры воздушно-ореховых тортов. Ассортимент воздушно-ореховых тортов. Технология приготовления воздушно-ореховых тортов. Требования к их качеству.	1	2
	16	Рецептуры воздушных тортов. Ассортимент воздушных тортов. Технология приготовления воздушных тортов. Требования к их качеству.	1	2
	17	Условия и сроки хранения тортов, их транспортирование. Условия и сроки хранения тортов, их транспортирование.	1	2
	Лабораторно-практические занятия			16
Тема 2.7	1	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых и десертных пирожных разнообразного ассортимента	4	
	2	Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	6	
	3	Лабораторная работа № 14 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов из полуфабрикатов промышленного производства	6	
Содержание			3	

Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий пониженной калорийности	Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент и характеристика изделий пониженной калорийности. Требования к качеству.	1	2
	Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Технология приготовления полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Требования к их качеству. Сроки и условия хранения.	1	2
	Приготовление изделий пониженной калорийности. Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Требования к их качеству. Сроки и условия хранения.	1	2
Контрольная работа		2	
Консультация		6	
Экзамен по МДК 05.02		6	
Учебная практика		144	
Виды работ			
Тема 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	Приготовление: хлебобулочные изделия и хлеб из дрожжевого опарного теста.	6	3
Тема 2. Приготовление дрожжевого теста.	Приготовление: «Открытые и закрытые пироги – антрамэ» (французская кухня), эчпочмаки (татарская национальная кухня)	6	3
Тема 3. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Приготовление: булочка «Российская», булочка «Лимонная», сдоба выборская.	6	3
Тема 4. Приготовление дрожжевого теста.	Приготовление: бэлиш, вэкбэлиш с различными фаршами, губадья (татарская и башкирская национальная кухня)	6	3
Тема 5. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	Приготовление: слойка с повидлом, крученик слоеный, ватрушки.	6	3
Тема 6. Приготовление простых и основных полуфабрикатов.	Приготовление: крем масляный, заварной, белковый, сливочный, сиропы, глазури.	6	3
Тема 7. Приготовление бисквитного полуфабриката,	Приготовление: «Рулет фруктовый», пирожные «Бисквитные со сливочным кремом», «Бисквитные с фруктовым желе».	6	3

изделия из него			
Тема 8. Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него	Приготовление: пирожное «Бутербродики», пирожное «Риголетто», американский чизкейк с бананом. (европейская кухня)	6	3
Тема 9. Приготовление изделий из заварного теста	Приготовление: «Кольцо воздушное», «Профитроли», пирожное «Трубочка с кремом» (французская кухня)	6	3
Тема 10. Приготовление изделий из заварного теста	Приготовление: пирожное «Константиновское», пирожное «Шу», пирожное «Элишка», пирожное «Орешек».	6	3
Тема 11. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Приготовление: «Песочное», «Буляк», «Гульчечек», «Курабье бакинское», «Масленые», «Коржики, молочные, сахарные» (узбекская и азербайджанская кухня)	6	3
Тема 12. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Приготовление: «Слоеные бантики», пирожное «Слойка» с кремом, пирожное «Муфточка» с кремом	6	3
Тема 13. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Приготовление: буше, сухие печенье птифуры, сахарное печенье (европейская кухня)	6	3
Тема 14. Приготовление изделий из песочного теста	Приготовление: кекс «Ореховый», пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами, пирожное песочное глазированное помадой	6	3
Тема 15. Приготовление песочных пирожных	Приготовление: пирожное песочное фруктово-желейное, печенье творожное, рожок песочный с маком	6	3
Тема 16.. Изделия пряничного теста	Приготовление: батоны «Московские», пряники глазированные, коврижка «Южная»	6	3
Тема 17. Приготовление изделий из блинного теста	Приготовление: блины, оладьи сдобные, оладьи «Кольца»	6	3
Тема 18. Приготовление изделий из воздушного полуфабриката	Приготовление: пирожное «Лада», пирожное «Грибок», пирожное «Воздушное» с кремом	6	3
Тема 19. Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.	Приготовление: «Желе», «Мастики глазури», «Посыпки»	6	3
Тема 20. Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.	Приготовление отделочных полуфабрикатов: Шоколад, «Помада», сахар	6	3

Тема 21. Приготовление и оформление песочных тортов	Приготовление: торт «Пешт», торт «Птичье молоко», торт «Ландыш»,	6	3
Тема 22. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Приготовление: торт «Сказка», торт «Марика», торт «Незабудка»	6	3
Тема 23. Технология приготовления слоеных тортов	Приготовление: торт «Слоеный с кремом», торт «Московская слойка»	6	3
Тема 24. Дифференцированный зачет	Приготовление и оформление бисквитного торта: торт «Березка»	6	3
Производственная практика		144	
Виды работ			
Тема 1. Организация рабочих мест, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Организация рабочих мест в кондитерском цехе на производстве. Инструктаж на рабочем месте.	6	3
Тема 2. Приготовление дрожжевого тесто и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Хлеб пшеничный белый, ржаной», «Батон к чаю», «Булочка домашняя»	6	3
Тема 3. Приготовление дрожжевого тесто и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Кулич пасхальный», Пироги открытые и закрытые, «Ромовые бабы»	6	3
Тема 4. Приготовление дрожжевого тесто и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Кулич пасхальный», Пироги открытые и закрытые, «Ромовые бабы»	6	3
Тема 5. Приготовление дрожжевого тесто и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Московские», хворост, пирожки жареные	6	3
Тема 6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Штафетка», бисквитный пирог; печенье «Мадленки»	6	3
Тема 7. Изделия из заварного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Профитроли», заварные шарики с кремом, эклеры с кофе или с шоколадом.	6	3
Тема 8. Приготовление изделий	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление:	6	3

из пресного слоеного теста	«Слоеный полуфабрикат», «Сосиска в тесте», «Кулебяки слоеные»		
Тема 9. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: Сухие печенье птифуры; мелкие слойки, слоеные жгутики	6	3
Тема 10. Приготовление изделий из песочного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Кекс здоровье», «Чайный», кекс «Творожный» с изюмом	6	3
Тема 11. Приготовление песочных пирожных	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: пирожное песочное, глазированное помадой; яблочный пирог с песочным тестом	6	3
Тема 12. Приготовление песочных пирожных	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: пирог с яблоками «Жером»; пироги с фруктами; пирог «Татен»	6	3
Тема 13. Изделия пряничного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Пряники детские», «Коврижка медовая», пряники «Гульские»	6	3
Тема 14. Приготовление печенья из национальной кухни	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: Печенья «Нарезное», «Гульчечек», «Курабье бакинское»	6	3
Тема 15. Приготовление изделий из воздушного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: воздушных полуфабрикатов для украшения торты и пирожных	6	3
Тема 16. Приготовление и оформление песочных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Медовый», торт «Добрынинский», торт «Ивушка»	6	3
Тема 17. Приготовление и оформление песочных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Принц-регент», Чизкейк «Нью-Йорк», Чизкейк «Нью-Йорк»	6	3
Тема 18. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Трюфель», торт «Отелло», торт «Кофейный»	6	3
Тема 19. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Подарочный», торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»	6	3
Тема 20. Приготовление и оформление слоенных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Спортивный», торт «Свабиан», «Нижнекамский»	6	3
Тема 21. Приготовление и оформление слоенных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: «Слоеный с конфитюром», «Слоеный с кремом»,	6	3

	«Экият		
Тема 22. Приготовление и оформление слоеных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: «Татарстан», «Экият»	6	3
Тема 23. Приготовление и оформление воздушных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Полет», торт «Паутинка», торт «Ярославна»	6	3
Тема 24. Приготовление национальных кондитерских изделий	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление изделий «Чак-чак», «Хворост»	6	3
Консультации		6	
Экзамен (квалификационный)		6	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и в Учебном кондитерском цехе:

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

- производственные столы;
- классная доска;
- холодильник 2 шт.;
- мясорубка ММ12 1 шт.;
- весы 1 шт.;
- плита электрическая ПЭП-0,48М 1 шт.;
- жарочный шкаф ШЖЭП-1РЭ 1 шт.;
- машина взбивальная УБУ-Ю 1 шт.;
- вытяжка вентиляционная ВВЭ-900 1 шт.;
- пароварочный конвективный аппарат ПКА6-1/ЗП 1 шт.;
- миксер электрический 1 шт.;
- половники 5 шт.;
- ложки;
- вилки;
- терки железные
- венчик;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- сковорода D-18 см;
- жаровня;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;

- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 4,5л;
- кастрюля 8 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалка;
- шумовка.

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 216 с.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: РУСАЙНС, 2017. – 250с.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

3. Рензяева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 274 с.
4. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2018. – 268 с. - Среднее профессиональное образование
5. Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019

Дополнительные источники:

Электронные ресурсы:

1. <http://WWW.PITPORTAL.RU> – Ассоциация предприятий общественного питания.
2. <http://WWW.normacs.ru>-сборники нормативов.

Справочники:

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями от 21 мая 2—1г., 10 мая 2007г.).
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18,29,30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 14,23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008г.).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5,31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 декабря 2008 г.).
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
9. Санитарно – эпидемиологические правила СП 1. 12193-07 и СП 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля предшествует изучение ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

1.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию образовательной программы ППКРС: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Курсы повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Набиулина И.Ф. - мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла, образование высшее, Казанский государственный технологический университет, инженер. Технология производства хлеба,

хлебобулочных и макаронных изделий, 2005 г, ДПП 009067, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет», профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Педагогическое образование» профиль «Технология», 2016 г.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера производственного обучения: на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Набиулина И.Ф. - мастер производственного обучения, образование по диплому – СПО, Казанский государственный технологический университет, инженер. Технология производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, 2005 г, ДПП 009067, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет», профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Педагогическое образование» профиль «Технология», 2016 г.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ(вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- обоснованность выбора основных и дополнительных продуктов в зависимости от видов изделий в соответствии со сборником рецептур; - определение качества основных и дополнительных продуктов в соответствии со стандартом; - обоснованность выбора инвентаря и оборудования в соответствии технологического процесса; - обоснованность расчета рецептуры в соответствии со сборником рецептур; - обоснованное распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса с соблюдением требований охраны труда; - проведение бракеража готовых	Оценка выполнения лабораторных работ Внеаудиторная самостоятельная работа Диагностическое тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа: изучение темы и составление конспекта Контрольной работы. ДЗ по МДК 05.01, ДЗ по УП.05 Квалификационный экзамен. Выполнение практической работы квалификационного экзамена

	хлебобулочных изделий органолептическим методом в соответствии со стандартом; - точность чтения инструкций	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- правильность в определении доброкачественности сырья - обоснованность выбора размораживания в зависимости от сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды -правильность организации рабочего места -соответствие требованиям техники безопасности - точность соблюдения рецептур - соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд -соответствие требованиям качества полуфабрикатов -рациональное распределение времени на выполнение задания	Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работы Контрольной работы. ДЗ по МДК 05.01, ДЗ по УП.05 Квалификационный экзамен. Выполнение практической работы квалификационного экзамена
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-правильность в определении доброкачественности сырья -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт -обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов, посуды -правильность организации рабочего места -соблюдение последовательности технологических процессов -соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур; -соблюдение температурного и временного режима - рациональное распределение времени на выполнение задания	Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работы Контрольной работы. ДЗ по МДК 05.01, ДЗ по УП.05 Квалификационный экзамен. Выполнение практической работы квалификационного экзамена
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление,	-точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора	Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов - соответствие требованиям техники безопасности - точность соблюдения рецептур - соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания	работа Контрольной работы. ДЗ по УП.05 Экзамен по МДК 05.02 Квалификационный экзамен. Выполнение практической работы квалификационного экзамена.
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента	-обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов - соответствие требованиям техники безопасности - точность соблюдения рецептур - соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания	Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Контрольной работы. ДЗ по УП.05 Экзамен по МДК 05.02 Квалификационный экзамен Выполнение практической работы квалификационного экзамена

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	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрация интереса к будущей профессии	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; - беседы; творческие работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.

деятельности	гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами	-эффективный поиск необходимой информации; -анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; -организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 08. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на иностранным языке	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	- беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.