

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ

Н.Н. Каркавина
приказ № 81-О от «30» 08 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г, регистрационный № 44898), с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н

Разработчики:

Щербакова Виктория Афанасьевна – преподаватель спецдисциплин

Богданович Александра Михайловна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Долгова Диана Юрьевна - мастер производственного обучения

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Абдорина Гульнара Омурбаевна – мастер производственного обучения

<i>РАССМОТРЕНО</i> <i>на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания</i> <i>Протокол № от « » _____ 2023 г.</i> <i>Председатель ПЦК Феденева И.Н.</i> _____	<i>СОГЛАСОВАНО</i> <i>Заместитель директора по УР</i> <i>Свиштунова Е.А. _____</i> <i>« » _____ 2023г.</i>
--	--

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Умения	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
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная			
лабораторные работы и практические занятия, часов									
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07,09,10	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	78	78	38	-	-	-	-	2
ПК 5.1, 5.2 ОК 01-07,09,10	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	266	262	126	-	-	4	6	2
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	540			180	360			
	Квалификационный экзамен	6							
	Всего:	890	340	164	180	360	4	6	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах	Тип урока
1	2	3	4
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		78	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		78	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	Урок изучения нового материала
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/4	Урок изучения нового материала
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	в том числе лабораторные, практические работы		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2/6	Урок изучения нового материала
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.	2/8	Комбинированный урок

	Практическая работа. Организация рабочего места кондитера. Подбор технологического оборудования в кондитерском цехе.	2/10	Практическое работа
	Практическое работа. Отработка по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/12	Практическое работа
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/14	Комбинированный урок
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, хранению и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/16	Комбинированный урок
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		
	Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/18	Урок изучения нового материала
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Практическая работа	2/20	Комбинированный урок
	Техники и текстуры. Эмульгирование, аэрирование, разрыхление, желирование, стабилизация. Практическая работа	2/22	Урок изучения нового материала Практическая работа
	Органолептические свойства готового продукта. Внешний вид продукта, вкус, текстура	2/24	Урок изучения нового материала
	Вода. AW или активность воды	2/26	Комбинированный урок
	Сахара и его заменители	2/28	Комбинированный урок

	Лабораторная работа. Приготовление декора из карамели	2/30	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление декора из карамели	2/32	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление декора из карамели	2/34	Лабораторная работа
	Жиры, виды жиров	2/36	Комбинированный урок
	Яйца и яичные продукты	2/38	Комбинированный урок
	Лабораторная работа. Работа с сухим яичным белком	2/40	Лабораторная работа
	Молоко и молочные продукты	2/42	Комбинированный урок
	Мука, виды муки. Практическая работа	2/44	Комбинированный урок
	Разрыхление, виды разрыхлителей. Пищевые кислоты	2/46	Урок изучения нового материала
	Загустители. Гелеобразователи	2/48	Урок изучения нового материала
	Загустители. Гелеобразователи. Практическа работа. Перерасчет желирующего агента	2/50	Комбинированный урок Практическа работа
	Лабораторная работа. Подробный разбор желирующих агентов	2/52	Лабораторная работа

	Лабораторная работа. Подробный разбор желирующих агентов	2/54	Лабораторная работа
	Вкусовые и ароматические вещества, продукты.	2/56	Комбинированный урок
	Овощи, фрукты, ягоды. Орехи	2/58	Комбинированный урок
	Шоколад, виды шоколада и какао продуктов. Практическая работа. Перерасчет шоколада в рецепте, в зависимости от его процента	2/60	Урок изучения нового материала Практическая работа
	Лабораторная работа. Работа с шоколадной глазурью, приготовление декора	2/62	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Темперирование шоколада, приготовление декора	2/64	Лабораторная работа
	Пищевые красители. Колористика	2/66	Урок изучения нового материала
	Лабораторная работа. Колористика и смешивание пищевых красителей	2/68	Лабораторная работа
	Декорирование десертов. Практическая работа	2/70	Комбинированный урок
	Лабораторная работа. Декорирование десертов	2/72	Лабораторная работа
	Витринные и ресторанные десерты. Практическая работа	2/74	Урок изучения нового материала
Консультация		2/76	
Дифференцированный зачет		2/78	

МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		266	
Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		44	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание		
	Характеристика, ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2/2	Урок изучения нового материала
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание		
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/4	Урок изучения нового материала
	Виды сиропов. Приготовление сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2/6	Комбинированный урок
	Виды помады. Приготовление помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2/8	Комбинированный урок
	Виды карамели. Приготовление карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/10	Комбинированный урок
	Лабораторная работа. Приготовление сливочной карамели	2/12	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление сливочной карамели	2/14	Лабораторная работа
	Приготовление желе. Украшения из желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/16	Урок изучения нового материала

	Практическая работа. Приготовление жевательного мармелада (ягоды)	2/18	Практическая работа
Тема 2.3. Приготовление глазури	Виды глазури. Приготовление глазури для украшения изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/20	Комбинированный урок
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание		
	Классификация и ассортимент кремов. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/22	Урок изучения нового материала
	Яичные кремы	2/24	Комбинированный урок
	Меренга. Виды меренги	2/26	Комбинированный урок
	Масляные кремы	2/28	Комбинированный урок
	Молочные кремы	2/30	Комбинированный урок
	Ганаши	2/32	Комбинированный урок
	Практическая работа. Работа с насадками для крема	2/34	Практическая работа
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание		
	Виды сахарной мастики и марципана, особенности приготовления и использования.	2/36	Урок изучения нового материала
	Практическая работа. Работа с сахарной мастикой, создание декора.	2/38	Практическая работа
Самостоятельная учебная работа. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		2/40	Самостоятельная работа

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.	2/42	Урок изучения нового материала
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		
	Виды, характеристика, отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Защита презентаций	2/44	Урок изучения нового материала
Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		48	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		
	Классификация, ассортимент и значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2/46	Урок изучения нового материала
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		
	Виды фаршей и начинок. Их характеристика и использование.	2/48	Комбинированный урок
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		
	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2/50	Урок изучения нового материала
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий	Содержание		
	Производство дрожжевого теста опарным и безопарным способами	2/52	Комбинированный урок
	Производство дрожжевого теста опарным и безопарным способами	2/54	Комбинированный урок

и хлеба	Изделия из дрожжевого теста	2/56	Комбинированный урок
	Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/58	Практическая работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/60	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/62	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/64	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/66	Лабораторная работа
	Изделия из дрожжевого безопарного теста	2/68	Комбинированный урок
	Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/70	Практическая работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/72	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/74	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/76	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/78	Лабораторная работа
	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него	2/80	Урок изучения нового материала

	Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/82	Практическая работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/84	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/86	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/88	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/90	Лабораторная работа
	Блинное тесто. Тесто для оладий	2/92	Урок изучения нового материала
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		88	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание		
	Бездрожжевое тесто. Виды мучных кондитерских изделий из него	2/94	Урок изучения нового материала
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из, пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание		
	Пресное тесто. Виды пресного теста	2/96	Комбинированный урок
	Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней и изделия из него	2/98	Комбинированный урок
	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него	2/100	Комбинированный урок
	Технология приготовления слоеного пресного теста	2/102	Комбинированный урок
	Изделия из слоеного пресного теста	2/104	Комбинированный урок

Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/106	Практическая работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/108	Лабораторная работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/110	Лабораторная работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/112	Лабораторная работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/114	Лабораторная работа
Бисквит. Виды бисквитов	2/116	Урок изучения нового материала
Бисквитное тесто	2/118	Комбинированный урок
Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/120	Практическая работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/122	Лабораторная работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/124	Лабораторная работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/126	Лабораторная работа
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/128	Лабораторная работа
Вафельное тесто	2/130	Урок изучения нового материала
Пряничное тесто	2/132	Урок изучения нового материала
Лабораторная работа. Приготовление изделий из пряничного теста	2/134	Лабораторная работа
Лабораторная работа. Приготовление изделий из пряничного теста	2/136	Лабораторная работа
Песочное тесто	2/138	Урок изучения

			нового материала
	Песочное тесто и изделия из него	2/140	Комбинированный урок
	Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/142	Практическая работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/144	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/146	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/148	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/150	Лабораторная работа
	Заварное тесто	2/152	Урок изучения нового материала
	Заварное тесто и изделия из него	2/154	Комбинированный урок
	Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/156	Практическая работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/158	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/160	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/162	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/164	Лабораторная работа
	Слоеное тесто	2/166	Урок изучения нового материала
	Слоеное тесто и изделия из него	2/168	Комбинированный урок
	Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто	2/170	Урок изучения нового материала

	Практическая работа. Подготовка к лабораторной работе	2/172	Практическая работа
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из воздушного теста	2/174	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из воздушного теста	2/176	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из воздушного теста	2/178	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из воздушного теста	2/180	Лабораторная работа
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		78	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание		
	Характеристика и классификация пирожных. Практическая работа. Подготовка презентаций	2/182	Урок изучения нового материала Практическая работа
	Бисквитные пирожные	2/184	Комбинированный урок
	Бисквитные пирожные	2/186	Урок изучения нового материала
	Песочные пирожные	2/188	Комбинированный урок
	Слоеные пирожные	2/190	Комбинированный урок
	Заварные пирожные	2/192	Урок изучения нового материала
	Заварные пирожные	2/194	Комбинированный урок
	Крошковые пирожные	2/196	Комбинированный урок
	Воздушные и миндальные пирожные	2/198	Урок изучения нового материала

	Корпусные пирожные (фрукты, орехи)	2/200	Комбинированный урок
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/202	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/204	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/206	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/208	Лабораторная работа
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание		
	Классификация тортов. Практическая работа. Подготовка презентаций	2/210	Урок изучения нового материала
	Виды тортов в зависимости от конструкции и сегмента (свадебные, детские, 3 д торты и т.д)	2/212	Урок изучения нового материала
	Виды тортов в зависимости от конструкции и сегмента (свадебные, детские, 3 д торты и т.д)	2/214	Комбинированный урок
	Бисквитные торты	2/216	Комбинированный урок
	Песочные торты	2/218	Комбинированный урок
	Чизкейки	2/220	Комбинированный урок
	Слоеные торты	2/222	Комбинированный урок
	Воздушные и воздушно-ореховые торты	2/224	Комбинированный урок
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/226	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/228	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/230	Лабораторная работа

	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/232	Лабораторная работа
	Муссовые торты	2/234	Урок изучения нового материала
	Муссовые торты (пирожные)	2/236	Комбинированный урок
	Муссовые торты (пирожные)	2/238	Комбинированный урок
	Лабораторная работа. Приготовление муссовых тортов (пирожных)	2/240	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление муссовых тортов (пирожных)	2/242	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление муссовых тортов (пирожных)	2/244	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление муссовых тортов (пирожных)	2/246	Лабораторная работа
	Самостоятельная учебная работа. Подготовка и защита презентаций	2/248	Самостоятельная работа
	Тема 5.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелких сладостей	Макарон	2/250
	Зефир	2/252	Комбинированный урок
	Лабораторная работа. Приготовление зефира	2/254	Лабораторная работа
	Лабораторная работа. Приготовление зефира	2/256	Лабораторная работа
	Мармелад	2/258	Комбинированный урок
	Консультация	2/260	
	Экзамен	2/262	
	Экзамен	2/264	
	Экзамен	2/266	

Учебная практика по ПМ.05	180	
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 		

<p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное</p>		
<p>использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных</p>	<p>360</p>	

<p>кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Квалификационный экзамен	6	
Всего	890	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет: «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации, натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
- оснащение оборудованием: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
- технические средства: компьютеры, средствами аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

Лаборатория: «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Учебная кухня», «Учебный кондитерский цех»

Оборудование лаборатории:

Пароконвектомат

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные)

Плита индукционная

Подставка под индукционную плиту

Планетарный миксер

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Горелка (карамелизатор) + баллон с газом

Кремер-Сифон для сливок 0,25л
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Термометр инфракрасный (Пирометр)
Термометр (шуп)
Шкаф шоковой заморозки
Микроволновая печь
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Блендер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Дегидратор
Кутер с подогревом (термомиксер)
Погружной термостат
Коптильный пистолет
Термометр инфракрасный
Кулер для воды
Стол производственный

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Гастроемкости из нержавеющей стали
Крышки к гастроемкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит,
без пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
Шенуа (возможен вариант с сеткой)
Сито для протираания
Сито для протираания
Сито (для муки)
Ложка для мороженого
Шпатель кондитерский

Венчик
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Ложки столовые
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Овощечистка
Лопатка -палетка изогнутая
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Форма для выпечки тартов круг
Форма для выпечки тартов овал
Набор кондитерских форм (круг)
Миски нержавеющая сталь
Набор пинцетов для оформления блюд
Ножницы для рыбы, птицы
Тарелка круглая белая плоская
Тарелка глубокая белая
Соусник
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
Скребок для теста
Банка для хранения жидкостей
Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)
Миска пластик
Мерный стакан
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Кисточка силиконовая
Скалка
Силиконовый коврик
Силиконовый коврик перфорированный
Силиконовая форма "кнели"

Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных
3D форм

Расходные материалы:

бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

3.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей. Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

1. Л.В.Мармузова. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. – М.: Академия, 2011.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: ПрофОбрИздат, 2002.

4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2014. – 336 с.

6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»

7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

3.4. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебного кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Данная программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар, кондитер.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих подготовку обучающихся.

Виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в лаборатории, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09

Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации

завершается проведением демонстрационного экзамена. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление*

персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.