

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 № 96-О от 29.08.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины 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 внесенными изменениями ФГОС СПО от 03.07.2024г №464, с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум»

Разработчики:

Щербакова Виктория Афанасьевна – преподаватель спецдисциплин

Абдорина Гульнара Омурбаевна – преподаватель спецдисциплин

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Долгова Диана Юрьевна - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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	по 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. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная				Производственная
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	МДК 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	260		256		124/124	-	4	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	476	476		180	288			
	Квалификационный экзамен	18							
	Всего:	746	256		180	288	4	6	2

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	Дата
1	2	3	4	
МДК. 05.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		260		
Раздел 1. Организация труда кондитера. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству				
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			
	Технологический цикл приготовления, оформления, подготовки к реализации и требования к организации хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	Урок изучения нового материала	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	Содержание			
	в том числе лабораторные, практические работы			
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2/4	Урок изучения нового материала	

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	2/6	Комбинированный урок	
	Практическая работа. Организация рабочего места кондитера, подбор технологического оборудования	2/8	Практическое работа	
	Практическое работа. Отработка по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/10	Практическое работа	
	Теплопередача –виды, теплопроводность металлов из которых изготовлена посуда.	2/12	Урок изучения нового материала	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, хранению и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/14	Урок изучения нового материала	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание			
	Ассортимент кондитерского сырья. Выбор и подготовка продуктов используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/16	Урок изучения нового материала	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2/18	Комбинированный урок	
	Сахар и его заменители. Функции сахаров	2/20	Комбинированный урок	
	Лабораторная работа. Приготовление декора из карамели и изомальта	2/22	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление декора из карамели и изомальта	2/24	Лабораторная работа	

	Лабораторная работа. Приготовление декора из карамели и изомальта	2/26	Лабораторная работа	
	Жиры, масла. Функции жиров. Теория эмульсии	2/28	Урок изучения нового материала	
	Яйца и яичные продукты.	2/30	Комбинированный урок	
	Лабораторная работа. Работа с сухим яичным белком. Приготовление меренги на основе живого белка и восстановленного	2/32	Лабораторная работа	
	Молоко и молочные продукты.	2/34	Комбинированный урок	
	Вещества, способствующие загустению и желатинизации. Практическая работа. Перерасчет желирующего агента	2/36	Комбинированный урок	
	Практическое занятие. Подробный разбор желирующих агентов	2/38	Практическая работа	
	Практическое занятие. Подробный разбор желирующих агентов	2/40	Практическая работа	
	Практическое занятие. Подробный разбор желирующих агентов	2/42	Практическая работа	
	Пшеничная мука. Различные виды зерна и муки. Глютен	2/44	Урок изучения нового материала	
	Разрыхлители. Пищевые кислоты	2/46	Урок изучения нового материала	
	Какао и шоколадные продукты. Способы темперирования шоколада Практическая работа. Перерасчет шоколада в рецепте, в зависимости от его %	2/48	Комбинированный урок	

	Практическая работа. Работа с шоколадной глазурью, приготовление декора	2/50	Практическая работа	
	Лабораторная работа. Темперирование шоколада, приготовление декора	2/52	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Темперирование шоколада, приготовление декора	2/54	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Темперирование шоколада, приготовление декора	2/56	Лабораторная работа	
	Естественные и искусственные ароматизаторы (специи)	2/58	Лабораторная работа	
	Овощи, фрукты, ягоды. Орехи	2/60	Лабораторная работа	
	Пищевые красители. Колористика цвета	2/62	Урок изучения нового материала	
	Практическое занятие. Основа смешивания цветов. Техника колерования	2/64	Практическое занятие	
	Декорирование десертов (мастика, пищевая бумага и т.д). Практическое занятие	2/66	Комбинированный урок	
	Обзор процесса хлебопечения (размешивание, выпекание, охлаждение)	2/68	Комбинированный урок	
	Органолептические свойства продукта. Внешний вид продукта, вкус, текстура. Практическое занятие	2/70	Комбинированный урок	
	Витринные и ресторанные десерты	2/72	Урок изучения нового материала	
	Техники. Эмульгирование, аэрирование, разрыхление, желирование,	2/74		

	стабилизация			
--	--------------	--	--	--

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание			
	Характеристика и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/76	Урок изучения нового материала	
	Виды сиропов и их приготовление. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/78	Комбинированный урок	
	Виды помады и ее приготовление. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/80	Комбинированный урок	
	Виды карамели и ее приготовление. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/82	Комбинированный урок	
	Лабораторная работа. Приготовление сливочной карамели	2/84	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление сливочной карамели	2/86	Лабораторная работа	
	Желе. Украшения из желе. Практическая работа. Приготовление жевательного мармелада (ягоды)	2/88	Урок изучения нового материала	
	Виды глазурей и их приготовление. Приготовление глазури для украшения изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/90	Комбинированный урок	
	Классификация и ассортимент кремов. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/92	Урок изучения нового материала	
	Яичные кремы	2/94	Комбинированный урок	

	Меренга. Виды меренги	2/96	Комбинированный урок	
	Практическая работа. Работа с насадками для крема	2/98	Практическая работа	
	Практическая работа. Работа с насадками для крема	2/100	Практическая работа	
	Масляные кремы	2/102	Комбинированный урок	
	Молочные кремы	2/104	Комбинированный урок	
	Ганаши	2/106	Комбинированный урок	
	Виды сахарной мастики и марципана, особенности приготовления и использования.	2/108	Урок изучения нового материала	
	Практическая работа. Работа с сахарной мастикой, создание декора.	2/110	Практическая работа	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления	2/112	Урок изучения нового материала	
	Виды, характеристика, отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2/114	Урок изучения нового материала	
Раздел 3. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Приготовление различных видов теста,	Содержание			
	Виды фаршей и начинок. Их характеристика и использование.	2/116	Комбинированный урок	

начинок и фаршей, для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Оформление и подготовка их к реализации	Классификация и характеристика теста: бездрожжевое, дрожжевое	2/118	Урок изучения нового материала	
	Производство дрожжевого теста опарным и безопарным способами	2/120	Комбинированный урок	
	Производство дрожжевого теста опарным и безопарным способами	2/122	Комбинированный урок	
	Изделия из дрожжевого теста	2/124	Комбинированный урок	
	Изделия из дрожжевого теста. Подготовка к лабораторной работе	2/126	Комбинированный урок	
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/128	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/130	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/132	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2/134	Лабораторная работа	
	Изделия из дрожжевого безопарного теста	2/136	Комбинированный урок	
	Изделия из дрожжевого безопарного теста. Подготовка к лабораторной работе	2/138	Комбинированный урок	
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/140	Лабораторная работа	

Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/142	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/144	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	2/146	Лабораторная работа	
Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него	2/148	Урок изучения нового материала	
Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/150	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/152	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/154	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2/156	Лабораторная работа	
Блинное тесто. Тесто для оладий	2/158	Урок изучения нового материала	
Бездрожжевое тесто. Виды мучных кондитерских изделий из него	2/160	Урок изучения нового материала	
Пресное тесто. Виды пресного теста	2/162	Комбинированный урок	
Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней и изделия из него	2/164	Комбинированный урок	
Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него	2/166	Комбинированный урок	

Технология приготовления слоеного пресного теста, изделия из него	2/168	Комбинированный урок	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/170	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/172	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/174	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/176	Лабораторная работа	
Бисквит. Виды бисквитов. Подготовка к лабораторной работе	2/178	Урок изучения нового материала	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/180	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/182	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/184	Лабораторная работа	
Вафельное тесто	2/186	Урок изучения нового материала	
Пряничное тесто	2/188	Урок изучения нового материала	
Лабораторная работа. Приготовление изделий из пряничного теста	2/190	Лабораторная работа	
Песочное тесто и изделия из него. Подготовка к лабораторной работе	2/192	Комбинированный урок	

Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/194	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/196	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/198	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/200	Лабораторная работа	
Заварное тесто и изделия из него. Подготовка к лабораторной работе	2/202	Урок изучения нового материала	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/204	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/206	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/208	Лабораторная работа	
Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/210	Лабораторная работа	
Слоеное тесто и изделия из него	2/212	Урок изучения нового материала	
Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто	2/214	Урок изучения нового материала	

Раздел 4. Технология приготовления и оформления пирожных и тортов				
Тема 3.1 Изготовление и оформление тортов и пирожных	Содержание			
	Характеристика и классификация пирожных.	2/216	Комбинированный урок	
	Бисквитные, песочные и слоеные пирожные	2/218	Комбинированный урок	
	Заварные пирожные	2/220	Урок изучения нового материала	
	Крошковые пирожные. Воздушные и миндальные пирожные	2/222	Комбинированный урок	
	Корпусные пирожные (фрукты, орехи)	2/224	Комбинированный урок	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/226	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/228	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/230	Лабораторная работа	
	Классификация и вида тортов в зависимости от тестового полуфабриката, конструкции и сегмента (свадебные, детские, 3 д торты и т.д). С.Р Подготовка презентаций	2/232	Комбинированный урок	
	Бисквитные торты. Песочные торты. Чизкейки	2/234	Комбинированный урок	
	Слоеные торты. Воздушные и воздушно-ореховые торты	2/236	Комбинированный урок	

	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/238	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/240	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/242	Лабораторная работа	
	Муссовые торты и пирожные	2/244	Урок изучения нового материала	
Тема 3.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелких сладостей	Содержание			
	Макарон, зефир, мармелад	2/246	Урок изучения нового материала	
	Лабораторная работа. Приготовление мармелада	2/248	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа. Приготовление зефира	2/250	Лабораторная работа	
	Самостоятельная работа. Расчет себестоимости кондитерских изделий	2/252	Самостоятельная работа	
	Консультация	2/254		
	Экзамен	2/256		
	Экзамен	2/258		
	Экзамен	2/260		

Учебная практика по ПМ 05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	180	
--	-------------------	--

12.	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
13.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
14.	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
15.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
16.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования		
17.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
18.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
19.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		

Производственная практика по ПМ 05**Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 9.

288

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.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Квалификационный экзамен	18	
Всего	746	

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 сливов 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 мороженного
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.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Л.В.Мармузова. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. – М.: Академия, 2011. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. М.: Академия, 2005.

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

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

7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.-

8. 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 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, 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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.