

Приложение 2.3.5
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль подготовки: естественно- научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

П. Хор, 2022 г.

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 Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа профессионального модуля рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.

Перечень профессиональных компетенций

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	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО3 - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ПО4 - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	У1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У4 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знать	З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З4 - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З5 - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; З6 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забывающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	ЛР 14

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 612 часов

в том числе в форме практической подготовки – 514 часов

Из них на освоение МДК 05.01 - 36 часов

МДК 05.02 - 108 часов

в том числе самостоятельная работа 19 часов

практики, в том числе учебная: 252 часа

производственная: 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				Всего	в т. ч.	Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1, ОК 01-07, 09,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	10	33	10	-	-	3
ПК 5. 5.2, ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28	6	24	6	-		4
ПК 5.3, 5.3, ОК 01-07, 09,10	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	24	10	20	10	-		4
ПК 5.4, ОК 01-07, 09,10	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	30	10	26	10	-		4
ПК 5.5, ОК 01-07, 09, 10	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	26	10	22	10	-		4
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	468	468			252	216	-
	Всего:	612	514	141	46	252	216	19

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементф компетенций
1	2	3	4
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ПК 5.1, ОК 01-07, 09,10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	ПК 5.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1, ОК 01-07, 09,10

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	6	ПК 5.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	ПК 5.1, ОК 01-07, 09,10
	Дифференцированный зачёт	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	5	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10
Тема 2.3. Приготовление глазури	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10

	Практическое занятие 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.2, ОК 01-07, 09,10
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4	
Контрольная работа		1	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		24	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия сроки хранения.	5	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие № 1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа № 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	ПК 5.3, ОК 01-07, 09,10
Контрольная работа		1	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		30	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.4, ОК 01-07, 09,10
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	ПК 5.4, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста, из пресного слоеного теста, из сдобного пресного теста	2	ПК 5.4, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная занятие № 2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2	ПК 5.4, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная занятие № 3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2	ПК 5.4, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2	ПК 5.4, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2	ПК 5.4, ОК 01-07, 09,1013

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4	
Контрольная работа		1	
Консультации		10	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		26	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	6	ПК 5.5, ОК 01-07, 09,10
Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		4	ПК 5.5, ОК 01-07, 09,10

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонолитной формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	5	ПК 5.5, ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
	Контрольная работа	1	
	Экзамен	6	

Учебная практика. Виды работ: 1. Организация подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. 6. Упаковка, подготовка к хранению и транспортированию готовой продукции. 7. Работа со сборником рецептур. 8. Консультирование потребителей. Дифференцированный зачёт	252	ПК 5.1 5.5- , ОК 01-07, 09,10
---	-----	-------------------------------------

Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 Экзамен квалификационный	216	ПК 5.1 - 5.5, ОК 01-07, 09,10
Всего	612	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории: **Учебный кондитерский цех,**
Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь (для пиццы), расстоечный шкаф, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка, куттер или процессор кухонный, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), пресс для пиццы, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), термометр инфракрасный, термометр со щупом, овоскоп, машина для вакуумной упаковки, производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания¹

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова. –5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности:

¹ Рекомендовано приобрести

учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

6. Потапова И.И. Основы калькуляций и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /152652> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147250> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147352> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147255> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books /97306>

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
9. 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.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. 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].
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
16. А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части ООП ППКРС 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,

самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, которая должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, 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».

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана техникума, 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 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.

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.05 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. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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 в форме дифференцированного зачёта по МДК 05.01 и экзамена по МДК 05.02, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума. Квалификация педагогических работников техникума должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); –рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; –соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; –своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; –правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; –соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; –соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); –соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; –точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; –соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических/ лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе
ПК 5.2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	

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	изделий: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; –оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); –профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: –корректное использование цветных разделочных досок; –раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; –соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); –адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: –гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) –гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; –соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	--	--

	–эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических/лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–толерантность поведения в рабочем коллективе	оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП ППКРС в целом.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями: (см. п. 4)

5.1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 05.01	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02	Дифференцированный зачет
УП. 05.	Дифференцированный зачет
ПП 05.	Дифференцированный зачет
ПМ. 05	Экзамен квалификационный

5.1.3. Инструменты оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Кодификатор требований				
Результаты обучения	Код компетенции	Наименование раздела, МДК и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно-оценочного средства	
ПО1; У1; 31-2	ПК 5.1.-5.5; ОК1-7,9,10;	Раздел 1, МДК 05.01		Дифференцированный зачёт № 1
ПО 2-4; У2-3; 33-6	ПК 5.1., 5.2; ОК1-7,9,10;	Раздел 2, МДК 05.02	Контрольная работа № 1	Дифференцированный зачёт № 2
ПО 2-7; У2-4; 33-6	ПК 5.1., 5.3; ОК1-7,9,10;	Раздел 3, МДК 05.02	Контрольная работа № 2	Дифференцированный зачёт № 2
		Раздел 5, МДК 05.02	Контрольная работа №3	Дифференцированный зачёт № 2
		Раздел 5, МДК 05.02	Контрольная работа № 4	Дифференцированный зачёт № 2

5.2. Оценочные материалы текущего контроля

Контрольная работа № 1

Вариант 1

1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления
2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг марципана

Вариант 2

1.Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.

2.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг сахарносиропа.

Вариант 3

1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества

2.Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг сиропа для промочки

Вариант 4

1.Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.

2.Определение готовности и правила использования сиропов.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг кофейного сиропа

Вариант 5

1.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.

2.Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг молочной помады

Вариант 6

1.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.

Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.

2.Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг карамели

Вариант 7

1.Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.

2.Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг желе отделочного из фруктового сока

Вариант 8

1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.

2.Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг шоколадной глазури

Вариант 9

1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг крема сметанного

Вариант 10

1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

2. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг сахарной мастики

Вариант 11

1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

3. Расчёт набора сырья и стоимости 1 кг крема белкового (заварного)

Критерии оценок

100-90% правильных ответов – отметка «Отлично»

89- 80% правильных ответов – отметка «Хорошо»

79 – 60% правильных ответов – отметка «Удовлетворительно»

Менее 60% – отметка «Неудовлетворительно».

Контрольная работа № 2

Вариант 1

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба

2. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.

3. Решение задач на определение норм закладки сырья и стоимости батона нарезного 100/300 гр

Вариант 2

1. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.

2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Условия и сроки хранения

3. Решение задач на определение норм закладки сырья и стоимости сдобы «Выборгской» 100/100гр

Вариант 3

1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, их характеристика и использование. Требования к качеству.

2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.

3. Решение задач на определение норм закладки сырья и стоимости булочки веснушки 100/50г

Вариант 4

1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

2. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.

3. Решение задач на определение норм закладки сырья и стоимости хлеба пшеничного в/с 100 шт.

Вариант 5

1. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок

2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.

3. Решение задач на расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
Дано – Хлеб пшеничный в/с 100/500г

Вариант 6

1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения

2. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Решение задач на определение припека: дано- 100 шт./100 г булочка домашняя

Вариант 7

1. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.

2. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

3. Решение задач на определение упека: дано- 100 шт./100 г булочка домашняя

Критерии оценок

100-90% правильных ответов – отметка «Отлично»

89- 80% правильных ответов – отметка «Хорошо»

79 – 60% правильных ответов – отметка «Удовлетворительно»

Менее 60% – отметка «Неудовлетворительно».

Контрольная работа № 3

Вариант 1

1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании

2. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.

3. Расчёт набора сырья и стоимости корж молочный 100/75

Вариант 2

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.

2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий,

3. Расчёт набора сырья и стоимости пряник «Тульский» 10 кг

Вариант 3

1. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов

2. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения

3. Расчёт набора сырья и стоимости печенье «Листик» 10 кг

Вариант 4

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка

2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из пресного теста

3. Расчёт набора сырья и стоимости пирог «Подлипка» 10 кг

Вариант 5

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка
2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста
3. Расчёт набора сырья и стоимости слоёный «язык» 100/50

Вариант 6

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка
2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста
3. Расчёт набора сырья и стоимости сочни с творогом 100/100

Вариант 7

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка
2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из пряничного теста
3. Расчёт набора сырья и стоимости пряника ванильного 10 кг

Вариант 8

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка
2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из песочного теста
3. Расчёт набора сырья и стоимости печенья «Курабье бакинское» 10 кг

Вариант 9

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка
2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из воздушного теста
3. Расчёт набора сырья и стоимости печенья «меренги» 10 кг

Вариант 10

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка
2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
3. Расчёт набора сырья и стоимости бисквитный пирог 10 кг

Вариант 11

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка
2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из миндального теста
3. Расчёт набора сырья и стоимости печенья миндального 10 кг

Вариант 12

1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и

выпечка

2. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий из заварного теста

3. Расчёт набора сырья и стоимости «кольцо заварное» 100/50

Критерии оценок

100-90% правильных ответов – отметка «Отлично»

89- 80% правильных ответов – отметка «Хорошо»

79 – 60% правильных ответов – отметка «Удовлетворительно»

Менее 60% – отметка «Неудовлетворительно».

Контрольная работа № 4

Вариант 1

1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.

2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

3. Расчёт набора сырья и стоимости пирожного песочного «Корзиночка»

Вариант 2

1.Основные процессы изготовления пирожных

2.Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

3. Расчёт набора сырья и стоимости торта "Пешт" 1 кг

Вариант 3

1.Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.

2. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

3. Расчёт набора сырья и стоимостипирожного песочного «Нарезное» 100/50 гр

Вариант 4

1.Подготовка пирожных к реализации

2. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

3. Расчёт набора сырья и стоимости торта "Спортивный" 1кг

Вариант 5

1.Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных.

2. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

3. Расчёт набора сырья и стоимости пирожного "Слойка"(70п./50гр)

Вариант 6

1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.

2.Подготовка тортов к реализации. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения и реализации

3. Расчёт набора сырья и стоимоститорта "Ленинградский" (1кг)

Вариант 7

1. Характеристика тортов: массового спроса, заказных, литературных
2. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы.
3. Расчёт набора сырья и стоимости торта "Бисквитно - фруктового" (1кг.)

Вариант 8

1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.
2. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Расчёт набора сырья и стоимости торта "Ландыш" (1кг.)

Вариант 9

1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.
2. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.
3. Расчёт набора сырья и стоимости пирожного "Картошка" (30 п./50гр)

Вариант 10

1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.
2. Основные процессы изготовления тортов.
3. Расчёт набора сырья и стоимости пирожного "Бисквитного с белковым кремом" (25п./50гр)

Вариант 11

1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.
2. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литературные, фигурные).
3. Расчёт набора сырья и стоимости торта "Спортивного" (1кг.)

Вариант 12

1. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.
2. Классификация, форма, размер и масса тортов.
3. Расчёт набора сырья и стоимости торта "Полет" 1 кг.

Критерии оценок

- 100-90% правильных ответов – отметка «Отлично»
- 89- 80% правильных ответов – отметка «Хорошо»
- 79 – 60% правильных ответов – отметка «Удовлетворительно»
- Менее 60% – отметка «Неудовлетворительно».

5.3. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Демоверсия вопросов для дифференцированного зачёта

в форме коллоквиума

1. Организация рабочего места в кулинарном цехе
2. Организация рабочего места в тестовом отделении кондитерского цеха
3. Организация рабочего места в расстоечном отделении кондитерского цеха
4. Организация рабочего места в отделении выпечки кондитерского цеха
5. Организация рабочего места в отделении приготовления кремов и оформления кондитерских изделий
6. Организация рабочего места в отделении упаковки и хранения готовой продукции
7. Размещение технологического оборудования в кулинарном цехе
8. Размещение технологического оборудования в тестовом отделении кондитерского цеха
9. Размещение технологического оборудования в расстоечном отделении кондитерского цеха

10. Размещение технологического оборудования в отделении выпечки кондитерского цеха
11. Размещение технологического оборудования в отделении приготовления кремов и оформления кондитерских изделий
12. Размещение технологического оборудования в отделении упаковки и хранения готовой продукции
13. Технологическое оборудование, посуда и инвентарь, необходимое для приготовления бисквитных пирожных и тортов.
14. Технологическое оборудование, посуда и инвентарь, необходимое для приготовления песочных пирожных и тортов
15. Технологическое оборудование, посуда и инвентарь, необходимое для приготовления заварных пирожных
16. Технологическое оборудование, посуда и инвентарь, необходимое для приготовления слоёных пирожных и тортов
17. Технологическое оборудование, посуда и инвентарь, необходимое для приготовления белково-воздушных пирожных и тортов
18. Технологическое оборудование, посуда и инвентарь, необходимое для приготовления пряников.
19. Виды механического оборудования, используемого в кондитерском производстве. Правила безопасной эксплуатации.
20. Виды теплового оборудования, используемого в кондитерском производстве. Правила безопасной эксплуатации.
21. Виды холодильного оборудования, используемого в кондитерском производстве. Правила безопасной эксплуатации.
22. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
23. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
24. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
25. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
26. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
27. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
28. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
29. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству
30. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
31. Правила подготовки разрыхлителей к производству.
32. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
33. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
34. Правила первичной обработки яиц.
35. Правила оформления заявок на склад.
36. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.
37. Классификация пищевых красителей.

38. Подготовка мака к кондитерскому производству.
39. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
40. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
41. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения.
42. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
43. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
44. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.
45. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
46. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
47. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
48. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
49. Применение цедры в кондитерском производстве.

Демонстрация вопросов для экзамена

в форме коллоквиума

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
5. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
7. Ассортимент, изделий из пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
8. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.
9. Виды посыпок, используемых в кондитерском производстве.
10. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
11. Классификация видов теста.
12. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
13. Факторы, влияющие на выход изделий.
14. Понятие об упеке и припеке, факторы, влияющие на упек изделий.
15. Технология приготовления овощных фаршей.
16. Технология приготовления вафельного теста.
17. Технология приготовления инвертного сиропа. Применение.
18. Способы приготовления пряничного теста, формовка, выпечка, оформление.
19. Технология приготовления крепленого сиропа.
20. Технология приготовления помады.
21. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
22. Технология приготовления желе. Использование.
23. Технология приготовления песочного теста.
24. Технология приготовления мастики.
25. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
26. Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек.
27. Технология приготовления пресного слоеного теста.
28. Технология приготовления крема белкового заварного, назначение и срок хранения.
29. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
30. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
31. Технология приготовления сдобы «Выборгской», формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
32. Технология приготовления карамели.

- 33.Технология приготовления торта бисквитно - кремового.
- 34.Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
- 35.Технология приготовления марципана. Его использование и хранение
- 36.Технология приготовления дрожжевого опарного теста, сырье, рецептура, определение готовности теста, требования к качеству теста
- 37.Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
- 38.Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
- 39.Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
- 40.Технология приготовления пирогов с различным фаршем.
- 41.Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование
- 42.Технология приготовления бисквитных пирожных «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.
- 43.Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование
- 44.Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения
- 45.Технология приготовления заварных пирожных. Ассортимент пирожных. Требования к качеству.
- 46.Украшения из кандира, технология приготовления и использование.
- 47.Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
48. «Отсдобка», ее применение.
- 49.Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
- 50.Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.
51. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.
- 52.Виды брака и причины возникновения заварного теста.
- 53.Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.
- 54.Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
- 55.Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
- 56.Украшение из желе. Способ приготовления желе.

5.4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологическими картами блюд.

Литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время выполнения задания: 6 часов.

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

- 1.Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
- 2.Приготовить булочку слоеную.
- 3.Приготовить печенье «Лимонное».
- 4.Приготовить булочку «Веснушка».
- 5.Приготовить коржики молочные.
- 6.Приготовить пирожки печеные с повидлом.
- 7.Приготовить хлеб формовой.

8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить «курабье Бакинское»
19. Приготовить печенье «Миндальное»
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.
23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий

Сборник рецептов хлеба и хлебобулочных изделий

Критерии оценки к практическим заданиям

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

