

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор-главный врач
ООО «Светитерий Бишпа Арнест»
В.В.Моисеев
28 июня 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н.Михаилян
28 июня 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бертенева Ирина Валеревна
Бороденко Елена Викторовна
Емец Ольга Михайловна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач
Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки **998** часов,
из них на освоение МДК – **338** часов, в том числе:
самостоятельная работа- 96 часов;

теоретическое обучение- **184** часа;
лабораторных и практических работ – 29 часов.
в форме практической подготовки – 29 часов
Учебной практики –**180** часа.
Производственной практики – **462** часов
Промежуточная аттестация - **18** часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Учебная	Производственная	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, час.			Практики					
			всего, часов	в т.ч.		в форме практической подготовки					
лабораторные работы и практические занятия, часов											
ПК 5.1. -5.5 ОК1-9,10,	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	2	2	-	-	4			
ПК 5.1. -5.5 ОК1-9,10,	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	302	210	27	27	-		92			
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	642				180	462				
	<i>Промежуточная аттестация</i>	18							18		
	Всего:	998	242			180	462	96	18		

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		998
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
Тема 1. Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:	32
	1.Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	28
	2.Контроль качества продукции, сертификация, знак соответствия.	
	3.Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	4.Нормы вложения для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	5.Соотношение меры и массы продуктов. Нормы взаимозаменяемости.	
	6.Организация цехов по выпуску хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	7.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического механического оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	8.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического теплового оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
9.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического вспомогательного оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		

10.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического холодильного оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
11.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов посуды и правила ухода за ними.
12.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов, и правила ухода за ними.
13.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: тестомесильного отделения.
14.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: тесторазделочного отделения.
15.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: выпечного отделения, расстойки хлебобулочных изделий.
16.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: отделения для отделки кондитерских изделий.
17.Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18.Требования к производству вспомогательных помещений
19.Организация работы экспедиции кондитерского цеха. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
20.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Условия, сроки, способы хранения особо скоропортящихся кондитерских изделий.
21.Правила отпуска мучных кондитерских изделий. Требования к таре и перевозке мучных кондитерских изделий.
22.Требования к реализации готовой продукции перевозке хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
23.Требования охраны труда в кондитерском цехе.
24.Противопожарная техника безопасности в кондитерском цехе.
25.Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.
26.Санитарные требования к личной гигиене персонала

	27.Правила безопасного использования и хранения чистящих, моющих средств, предназначенных для последующего использования.	
	28.Правила безопасного использования и хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Изучение типовых инструкций по технике безопасности при работе на оборудовании кондитерского цеха и составление инструкции по технике безопасности кондитерского цеха ресурсного центра	
	Составить алгоритм действий по организации рабочего места кондитера перед началом работы	
	В форме практической подготовки	2
	Изучение инструкционного материала по приготовлению и обработке диз растворами оборудования и инвентаря	
	Составить алгоритм действий по организации рабочего места кондитера по окончании работы	
Тематика самостоятельной учебной работы: Презентация на тему «Современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров»		4
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		128/210
Тема 1. Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:	39
	1. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Мука . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	33
	2. Основные виды сырья в кондитерском производстве: крахмал . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	
	3. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Сахар . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	
	4. Основные виды сырья в кондитерском производстве: мед . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	
	5. Основные виды сырья в кондитерском производстве: патока . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	

	6. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Яйца . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	
	7. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Яичные продукты . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	
	8. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Молко . Подготовка сырья и обработка при приготовлении	
	9. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Молочные продукты . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	10. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Масло . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	11. Основные виды сырья в кондитерском производстве: маргарин Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	12. Основные виды сырья в кондитерском производстве: жиры для жарки . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	13. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Овощи . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	14. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Грибы . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	15. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Фрукты . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	16. Основные виды сырья в кондитерском производстве: Ягоды . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	17. Основные виды сырья в кондитерском производстве: орехи . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	
	18. Основные виды сырья в кондитерском производстве: мак . Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий	

	<p>19. Вкусовые и ароматические вещества. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>20. Пищевые кислоты. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>21. Пищевые красители. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>22. Сиропы Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>23. Желе и оформление из него. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>24. Мамада и оформление из неё. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>25. Глазурь и оформление из неё. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>26. Карамель и украшения из неё. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>27. Посыпки кондитерские. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>28. Кремы масляные и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>29. Кремы белковые и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p>	
	<p>30. Кремы заварные и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	

	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	
	31. Кремы из творога и сыра и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	
	32. Кремы разные и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	
	33. Мастика и оформление из нее. . Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	3
	1. Составить технологическую карту: крем «Сливочный» основной	
	2. Составить технологическую карту: крем «Белковый заварной»	
	3. Составить технологическую карту: крем «Гляссе»	
	В форме практической подготовки	3
	1. Составить технологическую карту: крем «Заварной Патисьер»	
	2. Составить технологическую карту: крем «Шарлот»	
	3. Составить технологическую карту: крем «Апельсиновый курд»	
	4. Составить технологическую карту: крем «Чиз»	
	Тематика самостоятельной учебной работы Реферат на тему «Сахаро-паточные украшения» Презентация на тему «Способы отделки кондитерских изделий» Реферат на тему «Ассортимент пищевых красителей» Презентация на тему: « Карамели. Разновидности. Способы приготовления. Использование в кондитерском производстве» Презентация на тему: «Классификация заварных кремов. Различия и свойства. Применение в кондитерском производстве» Презентация на тему: «Вкусовые и ароматические вещества. Ассортимент. Применение в кондитерском производстве»	22
Тема 2. Технология приготовления и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	Содержание:	41
	1. Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста. Классификация теста	27
2. Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический)		

ассортимента.	3. Дрожжевое безопарное тесто. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе теста. Виды технологического оборудования при замесе теста
	4. Дрожжевое безопарное тесто с двойным разрыхлением. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе теста. Виды технологического оборудования при замесе теста
	5. Дрожжевое опарное тесто. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе теста. Виды технологического оборудования при замесе теста
	6. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент булочек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества
	7. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества
	8. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент пирогов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества
	9. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент жареных в жире. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества
	10. Приготовление хлеба. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.
	11. Приготовление хлеба с различными добавками. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.
	12. Приготовление хлеба из ржаной муки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления ржаного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.
	13. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба
	14. Дрожжевое слоеное тесто. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.

	15. Изделия из дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.	
	16. Бездрожжевое слоеное тесто. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества	
	17. Изделия из бездрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Контроль качества	
	18. Бездрожжевое слоеное тесто быстрого приготовления. (Сабле) Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества	
	19. Изделия из бездрожжевого слоеного теста быстрого приготовления. Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Контроль качества	
	20. Блинное тесто. Ассортимент блинов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.	
	21. Изделия из блинного теста. Ассортимент оладьев. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.	
	22. Бездрожжевое тесто. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Ассортимент блинчиков. Контроль качества.	
	23. Сдобное пресное тесто. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.	
	24. Изделия из сдобного пресного теста. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.	
	25. Изделия из сдобного пресного теста. Ассортимент сдобного печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.	
	26. Фарши. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления фаршей. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	
	27. Начинки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления начинок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	7
	1. Составить технологическую карту и рассчитать сырье: «Безопасное дрожжевое тесто»	

	2. Составить технологическую карту и рассчитать сырье: «Опарное дрожжевое тесто»	
	3. Составить технологическую карту и рассчитать сырье: «Хлеб пшеничный»	
	4. Составить технологическую карту и рассчитать сырье: «Пирожки жаренные с капустой»	
	5. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Пирог «Московский»	
	6. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Ватрушку с творогом»	
	7. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Кекс «Майский»	
	В форме практической подготовки	7
	1. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Осетинский пирог с мясом, картофелем и сыром»	
	2. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Рогалики из дрожжевого теста с ореховой начинкой»	
	3. Составить технологическую карту и рассчитать сырье: «Беляши»	
	4. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Пицца»	
	5. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Кулебяку с капустой»	
	6. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Блины»	
	7. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Сдобное печенье»	
Тематика самостоятельной учебной работы		
Сообщение на тему: ««Хлеба из муки разного вида в разных культурах»		22
Презентация на тему «Хлеб разных стран»		
Презентация на тему «Шедевры из дрожжевого теста»		
Презентация на тему: «Ассортимент пирогов народов России»		
Презентация на тему: «Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент кексов»		
Презентация на тему: «Изделия из дрожжевого слоеного теста. Ассортимент»		
Тема 3. Технология приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание:	38
	1. Ассортимент и пищевая ценность сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	22
	2. Бисквитный полуфабрикат основной. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.	

	<p>3. Бисквитный полуфабрикат (с подогревом). Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества</p>	
	<p>4. Бисквитный полуфабрикат буше. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>5. Бисквитный полуфабрикат Желтый (масляный). Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>6. Бисквитный полуфабрикат Желтый (масляный) шоколадный. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>7. Бисквитный полуфабрикат Шоколадный (на растительном масле). Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>8. Песочный полуфабрикат. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>9. Песочное печенье. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления песочного печенья.</p>	
	<p>10. Слоеный полуфабрикат. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>11. Слоеный полуфабрикат быстрого приготовления. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>12. Заварной полуфабрикат. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>13. Воздушный полуфабрикат. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>14. Воздушно -ореховый полуфабрикат. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>15. Недостатки воздушно -ореховых полуфабрикатов и причины их возникновения</p>	
	<p>16. Миндальный полуфабрикат. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	
	<p>17. Вафельный полуфабрикат. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.</p>	

	18. Пряничное тесто (сырцовый полуфабрикат). Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников.	
	19. Пряничное тесто (заварной полуфабрикат). Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников.	
	20. Пряничное тесто (полуфабрикат). Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления коврижек	
	21. Недостатки пряничных изделий и причины их возникновения	
	22. Кексы. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	8
	1. Составить технологическую карту: «Бисквитный полуфабрикат основной»	
	2. Составить технологическую карту: «Бисквитный полуфабрикат Желудок»	
	3. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Коржик молочный»	
	4. Составить технологическую карту: «Слоеное тесто быстрого приготовления»	
	5. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Пахлава»	
	6. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Языки слоеные»	
	7. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Песочное кольцо»	
	8. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Корзиночки из песочного теста»	
	В форме практической подготовки	8
	1. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Тарты с фруктовой начинкой»	
	2. Составить технологическую карту: «Пряничный полуфабрикат»	
	3. Составить технологическую карту: «Заварной полуфабрикат»	
	4. Составить технологическую карту: « Воздушный и воздушно -ореховый полуфабрикат »	

	<p>5. Составить технологическую карту: «Миндальный полуфабрикат».</p> <p>6. Составить технологическую карту: «Вафельный полуфабрикат»</p> <p>7. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: кекс «Столичный»</p> <p>8. Составить технологическую карт и рассчитать сырье изделия: кекс «Творожный»</p>	
<p>Тематика самостоятельной учебной работы</p> <p>Реферат на тему: «Мучные кондитерские изделия»</p> <p>Презентация на тему: «Новые рецепты приготовления Мафиннов»</p> <p>Презентация на тему: «Бисквит Буше»</p> <p>Презентация на тему: «Масляные бисквиты. Ассортимент»</p> <p>Презентация на тему: «Песочное печенье. Ассортимент»</p> <p>Презентация на тему: «Пряники. История возникновения. Разновидности пряничных изделий в разных регионах России»</p>		24
<p>Тема 4. Технология приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание:</p>	38
	<p>1. Бисквитные пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.</p>	20
	<p>2. Бисквитные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.</p>	
	<p>3. Песочные пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления песочных пирожных.</p>	
	<p>4. Песочные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления песочных тортов.</p>	
	<p>5. Слоеные пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных.</p>	
	<p>6. Слоеные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных тортов.</p>	
	<p>7. Вафельные пирожные и торты Ассортимент. Характеристика основных</p>	

	полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления вафельных изделий.	
	8. Воздушные пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно - ореховых пирожных.	
	9. Воздушные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления воздушных и воздушно -ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно - ореховых тортов.	
	10. Воздушно-ореховые пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно - ореховых пирожных.	
	11. Воздушно-ореховые торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления воздушных и воздушно -ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно - ореховых тортов.	
	12. Миндальные пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления миндальных пирожных.	
	13. Миндальные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления миндальных тортов.	
	14. Заварные пирожные. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления заварных пирожных.	
	15. Заварные торты. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления заварных пирожных.	
	16. Комбинированные торты. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления комбинированных тортов.	

17. Комбинированные пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления комбинированных пирожных.	
18. Крошковые пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления крошковых пирожных.	
19. Муссовые пирожные. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления муссовых пирожных.	
20. Муссовые торты. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления муссовых тортов	
Тематика практических занятий и лабораторных работ:	9
1. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: «Руллет бисквитный фруктовый»	
2. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: Пирожное «Буше фруктовое»	
3. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: Пирожное «Бисквитная полоска с масляным кремом»	
4. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: торт «Прага»	
5. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: Пирожное «Трубочка с белковым кремом»	
6. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: Пирожное «Наполеон»	
7. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: торт «Песочный с яблочной начинкой»	
8. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: Пирожное «Заварное с заварным кремом»	
9. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия: Пирожное «Краковское»	
В форме практической подготовки	9
1. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Торт «Сказка»	
2. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Торт «Слоеный с кремом»	

	3. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Пирожное «Корзиночка»	
	4. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Рулет меренговый с ягодной начинкой и кремом чиз.	
	5. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Торт Прага»	
	6. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия рулет «Лакомка»	
	7. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия торт «Миндальный»	
	8. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия пирожное «Бисквитное фруктово-желейное»	
	9. Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия пирожное «Песочная полоска» с фруктовой начинкой	
Тематика самостоятельной учебной работы		24
Презентация на тему «Характеристика и требования к качеству тортов и пирожных»		
Презентация на тему «Новые технологии приготовления тортов и пирожных»		
Презентация на тему: «Мелкоштучные пирожные»		
Презентация на тему: « Муссовые торты и пирожные»		
Презентация на тему: « Крошковые пирожные. Ассортимент»		
Презентация на тему: «Комбинированные торты. Ассортимент»		
Учебная практика Виды работ:		180
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		60
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;		36
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		42
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		42
Производственная практика Виды работ		216

Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	84
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	36
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	54
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	42
	Промежуточная аттестация
	18
	Всего
	578

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Плакаты: «Кулинарный разруб туши говядины», «Кулинарный разруб туши свинины», «Кулинарный разруб туши баранины», «Классификация полуфабрикатов из мяса».

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Электромясорубка-1шт.,

Картофелечистка-1шт.,

Гейзерная кофеварка-1шт.,

Планетарный миксер-1шт.,

Блендер-1шт.,

Тостер-1шт.,

Кофеварка-1шт.,

Кухонный комбайн-1шт.,

Микроволновая печь-1шт.

Технические средства обучения:

Телевизор TCO – 1шт., компьютерIMANGO-1шт., Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учеб. пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 104 с
2. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
3. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. — 496 с.
6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
8. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
9. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 496с

10. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
11. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
13. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
14. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
15. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
16. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
17. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
18. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
19. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: АльфаМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
20. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
21. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. 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].
4. 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.
5. 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»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. 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
7. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
2. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
3. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
4. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
5. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
6. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
7. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
8. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
9. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
10. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
11. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
12. http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
13. http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

социального и культурного контекста		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

-