

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК.05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.05.02. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.05.03. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1

« 30 » 08 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

« 31 » 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГБПОУ УКИП и С

 Т.А.Христофорова

« 31 » 08 2018 г.



«ОДОБРЕНО»

Советом колледжа УКИП и С

Протокол № 1

« 31 » 08 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610 н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Баграмова С.Ш.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Низамова Ф.М.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Абушаева О.В.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Гурова М.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Нугаева Ю.В.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Шарфутдинова Г.И.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля **должен:**

иметь практиче- ский опыт	<ul style="list-style-type: none">• подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;• выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;• приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;• подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;• приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;• порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;• ведении расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none">• рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;• выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;• хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
знания	<ul style="list-style-type: none">• требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;• ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;• методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;• правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 520 часов, из них

на освоение МДК - 160 часа

на учебную практику – 144 часов .

на производственную практику – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**., в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1.1. 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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.1.2. 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных-компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная Работа обучающегося		Учебная, Часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента	52	52	7/3					
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	МДК. 05.02 Изготовление , творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба , разнообразного ассортимента	52	52	14/9					
ПК 5.1, 5.4, 5.5 ОК1-7,9,10	МДК. 05.03. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента	56	56	7/9					
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	144						144	
ПК 5.1-5.5	Производственная практика, часов	216							216
	Всего:	520	160					144	216

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента.		52	
Раздел 1.			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		1
	1 Введение. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	2 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций	1	
	3 Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	4 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформле-	Содержание		1,2
	5 Оборудования кондитерского производства: машины для просеивания муки, тестомесильные машины. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
нию и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	Дозировочно-формовочное оборудования кондитерского производства: тестоотделители, тестоокруглители, тестозакаточные машины, отсадочные машины, роторная машина, дозатор крема. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними .	1	
	7	Измельчительно-режущее оборудование кондитерского производства: миксеры профессиональные, куттеры, мясорубки, спреи, измельчитель шоколада, машина для резки кондитерских масс «Гитара». Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	8	Специальное оборудование кондитерского производства: пищевые принтеры, упаковочное оборудование	1	
	9	Тепловое оборудование кондитерского производства: шкафы жарочные пекарские, конвектоматы, ротационные печи, шкафы расстойные электрические, сироповарочные машины, темперирующие и глазировочные машины. Общие правила эксплуатации	1	
	10	Жарочное оборудование кондитерского производства: сковороды периодического и непрерывного действия, вафельницы, блинные аппараты или блинницы, машины для приготовления тарталеток, фритюрница	1	
	11	Холодильное оборудование кондитерского производства: холодильные шкафы, шкафы шокового охлаждения и заморозки, холодильные столы, льдогенераторы. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	12	Вспомогательное (нейтральное) оборудование кондитерского производства: производственные столы, кондитерский стол, стол температурный, стеллажи и полки, кассеты и передвижные стеллажи, моечные ванны, вытяжные зонты. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	13	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	14	Практическое занятие 1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	1	
	15	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	16	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре кондитерского производства Санитарные требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий Санитарные требования к личной гигиене персонала кондитерского производства	1	
	17	Практическое занятие 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест на различных участках кондитерского производства	1	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание			
	18	. Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Мука пшеничная, крахмал и крахмалопродукты Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	19	. Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. сахар и сахаросодержащие продукты Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	20	. Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пищевая и поваренная соль. разрыхлители Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	21	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Молоко и молочные продукты . Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	22	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Масло и жиры. Яйца и яичные продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	23	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. пищевые ароматизаторы , пряности, пищевые кислоты и красители. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	24	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желирующие вещества. Орехи и масличные	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	семена, плодово-ягодные продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание		1	1,2
25	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.			
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание		1	
26	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.		1	
27	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.		1	
28	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.		1	
29	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.		1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	30	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.	1	
	31	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Дефекты желе и причины их возникновения. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание		1	
	32	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, Приготовление глазури заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, Приготовление шоколадной глазури. Кувертюр. Темперинг. Методы темперирования шоколада: настольный, зерновой в специальных машинах, в микроволновой печи. Фруктовая глазурь (гель)	1	
	33	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Ганаш, «Опера», Классическая шоколадная глазурь, глазурь для трюфелей, шоколадная глазурь «Альгамбра»	1	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание			
	34	Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Технология приготовления фирменных сливочных кремов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Крем «Новый» и «Новый шоколадный» – Крем сливочный кофейный – Крем «шарлот» основной и его производные – Крем «Гляссе» и его производные – Крем «Пражский» – Крем «Ореховый» – Крем на сливках – Крем «Чешский» – Крем «Испанский» <p>. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
35	<p>Практическое занятие 3. Дефекты при изготовлении сливочных кремов Причины их возникновения и способы устранения</p>	1	
36	<p>Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления белковых кремов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Крем белковый сырцовый – Крем белковый заварной – Меренга итальянская – Крем белковый со свекольным соком – Крем белковый на агаре – Крем «Зефир» <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
37	<p>Приготовление, заварных кремов, . Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления заварных кремов</p> <ul style="list-style-type: none"> – Крем «Патиссьер» – Заварной ванильный крем 		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		<ul style="list-style-type: none"> – Заварной шоколадный крем – Заварной миндальный крем – Английский ванильный крем Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	38	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления кремов из сливок, сметаны и сыра: <ul style="list-style-type: none"> – Крем из сливок – Крем из сливок с желатином – Взбитые сливки с шоколадом – Крем сметанный – Крем творожный – Крем из сыра – Крем «Тирамису» или «Маскарпоне» Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	39	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	40	Приготовление отделочного полуфабриката – мусс, его разновидности: шоколадный мусс «Пат-а-бомб», шоколадный мусс со взбитыми белками, мусс творожный ванильный. Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	41	Приготовление карамели. рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления карамели: <ul style="list-style-type: none"> – Карамельная масса с патокой – Карамельная масса без патоки – Карамель атласная 	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		<ul style="list-style-type: none"> – Карамель ливная – Карамельный крем – Кандир для сахарных фигур – Нугатин – Нугатин с кунжутом Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание			
	42	Виды сахарной мастики: сахарная сырцовая, заварная, молочная, зефирная. Методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	43	Виды марципана: сырцовый, заварной, заварной арахисовый, жидкий. Методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание			
	44	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.	1	
	Содержание			
	45-51	<i>Лабораторная работа 1: Приготовление кремов.</i>	1	
	52	Дифференцированный зачет	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, и хлеба разнообразного ассортимента		52	1,2
Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	1
	2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1
	3	Практическое занятие 1. Составить таблицу ассортимента хлебобулочных изделий	1
Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	4	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.	1
	5	Приготовление и рецептура несладких фаршей: фарш мясной с луком, из репчатого лука с яйцом, ливерный, рыбный, картофельный с луком, из свежей капусты, из квашенной капусты, из зеленого лука с яйцом. Рисовый с яйцом, грибной. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей. Порядок заправки фаршей. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей	1
	6	Методы приготовления, рецептура сладких начинок: повидло, джем, цукаты из апельсиновых корок, из яблок, из груш, из рябины, из арбузных корок, мармелад, фарш морковный, творожный, яблочный, из мака, из сухофруктов, из ревеня. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок	1
	7.	Практическое занятие 2. Составление технологических схем приготовления несладких фаршей и начинок	1
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	8	Виды теста. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста	1
	9	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	10	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	1	
	11	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	1	
	12	Практическое занятие 3. Составить алгоритм процессов происходящих при замесе теста	1	
	13	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	1	
	14	Приготовление дрожжевого безопарного теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	15	Практическое занятие 4. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого безопарного теста	1	
	16	Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление опары. Отсдобка теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	17	Практическое занятие 5. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого опарного теста	1	
	18.	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	19	Практическое занятие 6. Дефекты дрожжевого теста, причины их возникновения и способы устранения	1	
	20	Приготовление дрожжевого теста на закваске. Виды заквасок. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	21	Приготовление сдобного пресного теста: сладкое, несладкое, сметанное. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	22	Практическое занятие 7. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды	1	
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба,	23	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба: пшеничный хлеб, смешанный хлеб с пряностями, плетенка из дрожжевого теста, хлеб с изюмом и орехами, картофельный бриош, формовой хлеб, украинские пампушки, армянский домашний хлеб, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	24	Технологический процесс приготовления штучных хлебобулочных изделий: булочки – школьная, ванильная. «Домашняя», « шафранная», « лимонная», « бриош » , «российская», «веснушка», с маком, «бриош с изюмом», методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	25	Технологический процесс приготовления штучных хлебобулочных изделий: сдоба обыкновенная, сдоба «выборгская», детская фигурная сдоба, крендель сдобный «Юбилейный», рогалик ореховый	1	
	26	Технологический процесс приготовления х хлебобулочных региональных изделий: пахлава сдобная, кята карабахская, назук шафранный, назук сладкий, мютаки Шемаханские,	1	
	27	Практическое занятие 8. Написать отличительные особенности штучных хлебобулочных изделий.	1	
	28	Технологический процесс приготовления пирогов разнообразного ассортимента: пирог «Невский», «Домашний с маком», «Московский», методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	29	Технологический процесс приготовления пирогов открытых и закрытых из опарного дрожжевого теста: пирог с капустой и мясом, кулебяки, пирог «лакомка», методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	30	Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента: пирожки печеные с различными фаршами, расстегаи, ватрушки	1	
	31	Технологический процесс приготовления кекса «майского», «весенний», «ромовая баба», кулич пасхальный, кулич классический, рулет с маком, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	32	Практическое занятие 9. Составить технологические схемы пирогов открытых и закрытых	1	
	33	Формование, технология приготовления сдобных плетеных изделий: булочка с джемом, крученик слоеный, слойки с марципаном, ватрушка венгерская,	1	
	34	Формование, технология приготовления праздничных открытых и закрытых и полуоткрытых пирогов: косичка, витая веревочка. Отделка пирогов, особенности приготовления, выпечки	1	
	35	Формование, особенности приготовления праздничного хлеба: каравай, калачи, рыбники	1	
	36	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикаты из него. Ускоренный способ приготовления теста, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов.	1	
	37	Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности: булочка розовая, «Алтайская», «Осенняя», молочная	1	
	38-44	Лабораторная работа 1: Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.	7	
	45-51	Лабораторная работа 2: Приготовление дрожжевого опасного теста и изделий из него.	7	
	52	Дифференцированный зачет	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 05.03. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента,			56	1,2
Раздел 1. Изготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста				
Тема 3.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1	<p>Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.</p> <p>Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
Тема 3.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	2	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ватрушки; – Сочни с творогом; – Печенье косички; – Печенье «Крендельки» – Пирожки сдобные пресные с различными фаршами; – Печенье с творогом – Лимонный пирог с посыпкой – Шакер-пури – Шакер-лукум – Нан бухарский – Нан азербайджанский – Кихелах ванильный – Струтель с изюмом – Хачапури – Пирог с брынзой – Вертуга с творогом <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p data-bbox="562 389 1917 459">3 Практическое занятие 1 Дефекты сдобного пресного теста и изделий в из него, причины их возникновения и способы устранения</p> <p data-bbox="562 464 1917 979">4 Приготовление вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из вафельного теста: <ul style="list-style-type: none"> – Тесто для листовых вафель – Тесто для сладких вафель – Сметанное вафельное тесто – Вафельное тесто с какао – Трубочка вафельная с начинкой – Торт «Сюрприз» – Торт «Арахис» – Торт шоколадно-вафельный Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p data-bbox="562 984 1917 1054">5 Практическое занятие 2. Дефекты вафельного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения</p> <p data-bbox="562 1059 1917 1497">6 Приготовление пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста: <ul style="list-style-type: none"> – Коржи сахарные – Коржи молочные – Пряники глазированные – Пряники тульские – Пряники медовые – Пряники овальные – Пряники детские – Батоны московские </p>	<p data-bbox="1924 389 2018 459">1</p> <p data-bbox="1924 464 2018 979">1</p> <p data-bbox="1924 984 2018 1054">1</p> <p data-bbox="1924 1059 2018 1497">1</p>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> – Коврижка медовая – Коврижка медовая с начинкой – Коврижка южная – Леках <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
7	<p>Практическое занятие 3. Дефекты пряничного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения</p>	1	
8	<p>Приготовление песочного основного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>Ассортимент песочного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Песочное тесто с какао-порошком, – Песочное с орехами, – песочное тесто «Бриз», – песочное тесто для кексов. – Полуфабрикат песочный тволрожный – Песочное тесто «Сабле» – Песочное тесто «Бретон» <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
9	<p>Технология приготовления печенья из песочного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Печенье масляное – Печенье нарезное – Печенье песочное – Печенье «Листики» – Печенье «Звездочка» – Печенье «Глаголики» – Печенье «Ромашка» – Печенье творожное – Песочник с изюмом – Рожок песочный с маком 	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>10 Технология приготовления кексов из песочного теста (штучные и весовые):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Кекс «Столичный» (весовой и штучный) – Кекс «Чайный» – Кекс «ореховый» – Кекс творожный – Кекс творожный с изюмом <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>11 Технология приготовления фирменных и национальных изделий из песочного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Маффины с шоколадной крошкой – Лотарингское печенье «Мадлен» – Курабье «Бакинское» – Крендель с корицей – Шакер-чурек – Унулу шербет <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>12 Практическое занятие 4. Дефекты песочного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения</p> <p>13 Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста. . Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>Технология приготовления изделий из воздушного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Печенье воздушное «Меренги» – Макароны – Ореховое безе – Кокосовое безе <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>14 Практическое занятие 5. Дефекты воздушного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения</p>	<p></p> <p>1</p> <p>1</p> <p></p> <p>1</p> <p>1</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>15 Приготовление миндального теста. Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий Технология приготовления изделий из миндального теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Печенье миндальное – Миндальные жгутики – Миндальные ежики – Печенье миндальное фигурное – Печенье миндальное шоколадное <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>16 Практическое занятие 6. Дефекты и недостатки полуфабрикатов из миндального теста, причины их возникновения и способы устранения</p> <p>17 Приготовление бисквитного теста основного. Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий Технология приготовления изделий из бисквита:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Бисквит для рулета – Бисквит с какао-порошком – Бисквит «Прага»(масляный бисквит) – Пирог бисквитный с повидлом – Бисквит с корицей – Пирог «Балтика» – Печенье «Крендельки» – Печенье «Ленинградское» – Печенье с маком <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>18 Практическое занятие 7. Дефекты и недостатки бисквитного теста, причины их возникновения и способы устранения</p> <p>19 Приготовление бисквита круглого (буше). . Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кон-</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>дитерских изделий</p> <p>20 Приготовление бисквитного теста с использованием порошкообразной смеси:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Смесь бисквитная – Смесь для масляного бисквита – Смесь для медово-шоколадного бисквита – Смесь для творожного бисквита – Смесь для йогуртового бисквита <p>. Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>21 Технология приготовления рулетов из бисквита:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Рулет фруктовый – Рулет «Экстра» – Рулет кремовый – Рулет «Лакомка» – Рулет банановый – Рулет князя Пюклера <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>22 Приготовление заварного теста. Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>Технология приготовления изделий из заварного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Профитроли – Кольца воздушные – Булочка со сливками – Торт из заварного теста – Вишня в тесте – Печенье с сыром <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>23 Практическое занятие 8. Дефекты и недостатки заварного теста и изделий из него причины их возникновения и способы устранения</p>	<p></p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	24 Приготовление пресного слоеного теста: замес, подготовка масла, прослаивание, порядок раскатки, формование, Выпекание слоеного теста. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	1	
	25 Практическое занятие 9. Дефекты и недостатки пресного слоеного теста, причины их возникновения и способы устранения	1	
	26 Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста: <ul style="list-style-type: none"> – Пирожки слоеные с разными фаршами – Кулебяка слоеная с разными фаршами – Курник – Батончики слоеные с орехами – Языки слоеные – «Ушки» слоеные – Печенье «Берлинское» – Ватрушки с творогом или повидлом – Пирог слоеный с повидлом – Печенье «соленые столбики» – Рожки слоеные с повидлом – Волованы – Печенье соленое с тмином – Яблоки в слойке – Греческая слойка Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	27 Приготовление тюлипного теста. Отличительные особенности, приготовление полуфабриката и изделий. органолептические способы определения степени готовности, требования к качеству	1	
	28 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, башкирской кухни: <ul style="list-style-type: none"> – Губадия с эремсеком 	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		<ul style="list-style-type: none"> – Рулет с маком или черемухой – Фигурный хворост (селпек, роза, гульбанак, урама, кош теле) – Сэк-сэк (мучное сладкое блюдо) – Баурсак <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>		
Раздел 2. Изготовление и оформление пирожных				
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	29	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.	1	
	30	Украшения из крема. Приемы и приспособления для украшения пирожных и тортов. применение кондитерских гребенок, корнетиков, отсадочных мешков. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.	1	
	31	Украшения из помады, глазури, кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана.	1	
	32	Украшения из посыпки. Украшения и кремы-покрытия из шоколада. Шоколадная глазурь и имитаторы шоколада.	1	
	33	Украшения из карамели. Приготовление карамели, приготовление украшений.	1	
	34	<p>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.</p> <p>Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Технология приготовления бисквитных пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное» – Пирожное «Бисквитное с белковым кремом» – Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом» – Пирожное «Бисквитное, глазированное с кремом» (буше) 	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		<ul style="list-style-type: none"> – Пирожное «Бисквитное фруктовое» (буше) – Пирожное «Бисквитное с белковым кремом, глазированное помадой» (буше) – Пирожное «Буше фруктовое» – Пирожное «Буше, глазированное шоколадной помадой» – Пирожное «Ноктюрн» – Пирожное «Штафетка» – Пирожное «Рулет чешский» – Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый» – Пирожное «космос» <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	35	<p>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.</p> <p>Технология приготовления песочных пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Пирожное «Песочное» с кремом – Пирожное «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом – Пирожное «Песочное» с белковым кремом – Пирожное «Песочное», глазированное помадой – Пирожное «Песочное», глазированное помадой и кремом – Пирожное «песочное» фруктово-желейное 	1	
	36	<ul style="list-style-type: none"> – Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами – Пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом – Пирожное «Песочное кольцо» – Пирожное «Трубочка песочная, глазированная помадой» – Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем – Пирожное «Корзиночка» с лимонным кремом – Пирожное «Корзиночка» с кремом и свежими фруктами 	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		<ul style="list-style-type: none"> – Пирожное «Корзиночка с кремом «Зефир» – Пирожное «Киш-Пешт» – Пирожное «Летняя заря» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	37	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.	1	
	38	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	39	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.	1	
	40	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 Технология приготовления песочных тортов: <ul style="list-style-type: none"> – Торт «Абрикотин» – Торт «Ленинградский» – Торт «Ландыш» – Торт «Песочно-кремовый» – Торт «Листопад» – Тор «Пешт» – Торт «Добрынинский» – Торт «Ивушка» – Торт «Песочно-фруктовый» – Торт «Сморозинка» 	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>41 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 Технология приготовления слоеных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Торт «Слоеный с кремом» – Торт «Слоеный с конфитюром» – Торт «Московская слойка» – Торт «Спортивный» – Торт «Слоеный с орехами» – Торт «Свабиан» <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>42 Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Торт «паутинка» – Торт «Полет» – Торт «Ярославна» – Торт «Серенада» – Торт «Киевский» – Торт «Буревестник» <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>43 Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Технология приготовления миндальных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Торт «Миндально-фруктовый» – Торт «Крещатик» – Торт «Идеал» <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	44 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	1	
	45 Технология приготовления бисквитных тортов <ul style="list-style-type: none"> – Торт «Бисквитно-кремовый» – Торт «Сказка» – Торт «Трюфель» – Торт «Отелло» – Торт «Кофейный» – Торт «Подарочный» – Торт «Кармен» – Торт «к чаю» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	46 Технология приготовления бисквитных тортов <ul style="list-style-type: none"> – Торт «янтарный» – Торт «бисквитно-зефирный» – Торт «Славутич» – Торт «Нарцисс» – Торт «С творожным кремом» – Торт «марика» – Торт «Штефания» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	47 Технология приготовления комбинированных тортов <ul style="list-style-type: none"> – Торт «Московский» – Торт «Дачный» – Торт «Песочно-бисквитный» – Торт «песочно-воздушный с орехами» – Торт «Бисквитно-воздушный» 	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		–		
	48	Технология приготовления бисквитных тортов фирменных. Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	49-55	<i>Лабораторная работа 1: Приготовление тортов.</i>	7	
	56	Дифференцированный зачет	1	
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении ПМ.01				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Учебная практика по ПМ.05				
Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 			144	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 10. 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 		216	
ВСЕГО:		520	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

учебная кухня ресторана социального партнера ООО «Дом башкирской кухни» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех.

читального зала с выходом в интернет

Лаборатория «Учебная кухня ресторана ООО «Дом башкирской кухни»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

- 1) картофелечистка МОК-125;
- 2) протирочная машина МП-800;
- 3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
- 4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
- 5) овощерезка МРОВ -160;
- 6) овощерезка МРО 50-200;
- 7) овощерезка МРО-35-
- 8) овощерезка «Абат»;
- 9) Протирочно-резательная машина МПР – 300;
- 10) Слайсер «HVRAKAN»;
- 11) мясорубка МИМ-105М;
- 12) мясорубка «ONVITO»
- 13) взбивальная машина МВ-60;
- 14) взбивальная машина «HVRAKAN»;
- 15) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
- 16) мясорыхлитель МРМ – 15;
- 17) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
- 18) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

- 1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
- 2) электрическая плита ПЭ-0,17;
- 3) фритюрница ФЭСМ-20;
- 4) сковорода СЭСМ-0,2
- 5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
- 6) Пароконвектомат «Абат»;
- 7) Малоиндукционная поверхность «UNCCEL»;
- 8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

- 1) холодильная камера ШХ-0,4;
- 2) льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

- 1) комплект кухонной посуды;
- 2) столы производственные;
- 3) стеллажи передвижные;

- 4) моечная ванна двухсекционная;
- 5) Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
- 6) Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- 7) Сковороды
- 8) Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стаканы, венчики;
- 9) Лопатки (металлические, силиконовые)
- 10) комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
- 11) Набор инструментов для карвинга;
- 12) комплект нормативной и технологической документации;
- 13) комплект учебно-методической документации;
- 14) наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- 1) мультимедийный проектор,
- 2) экран.
- 3) персональный компьютер
- 4) универсальный УМК, обучающие диски
- 5) муляжи, натуральные образцы

весоизмерительное оборудование:

- 1) весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

- 1) схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
- 2) плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
- 3) плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
- 4) схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
- 5) схемы обработки рыбы (разделка, приготовление полуфабрикатов);
- 6) схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленой массы;
- 7) муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление слож-

- ных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с
 5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
 6. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
 7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
 8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
 9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
 - 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
 - 11.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с
 - 12.Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
 - 13.Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер»
Ермилова С.В.
М.:Издательский центр «Академия», 2014
 - 14.Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 15.Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 16.Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министер-

- ства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н
 5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
 6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
 7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013 – 212с.
 8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
 9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.- М.:А-Приор, 2008.
 - 10.Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.- М.:ПрофиКС, 2007.
 - 11.Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
 - 12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:Академия, 2002.
 - 13.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.- М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

[. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: [http// www/kulina.ru](http://www.kulina.ru)

: [http// www povary.ru](http://www.povary.ru)

[http// www vkus.ru](http://www.vkus.ru)

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания»

[http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8](http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8)

И-Р «Институт ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

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><i>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:</i></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 	<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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовле-</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 хлебобу- 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ние, 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>лочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы реше-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение</i></p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ния задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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><i>ние и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</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><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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 социального и культурного контекста</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 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
чрезвычайных ситуациях		
<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 	

