

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК.05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

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

**МДК.05.03. ИЗГОТОВЛЕНИЯ, 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 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

  
Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

  
Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 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 «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 Гурова М.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Шарафутдинова 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:**

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

## 1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

**Всего: 720 часов**, из них (вариативная часть 200 часов

на освоение МДК - 288 часа (вариативная часть- 128 часов)

на учебную практику – 216 часов . (вариативная часть 72 часа

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
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.1.</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 5.2.</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.3.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.4.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.6.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий башкирской национальной кухни., фирменных изделий

### 2.1.3. Распределение вариативной части в ПМ.05

При составлении рабочей программы МДК, учебной практики учитываются мнения и пожелания работодателей. На вариативную часть при изучении МДК отведено всего 128 часов. они распределены для более глубокого изучения приготовления хлебобулочных изделий кондитерских изделий башкирской национальной кухни, фирменных блюд и изделий используемых на предприятиях отрасли республики Часы отведенные на учебную практику используются для отработки практических навыков при изготовлении блюд национальной кухни

### 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 разнообразного	96	96	7/ 17						
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	96	96	21/17						
ПК 5.1, 5.4, 5.5 ОК1-7,9,10	МДК. 05.03. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента	96	96	21/10						
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	216						216		
ПК 5.1-5.5	Производственная практика, часов	216							216	
	<b>Всего:</b>	<b>720</b>	<b>288</b>					<b>216</b>	<b>216</b>	

### 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) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>96</b>		
<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		1	
	1	Введение.		1
	2	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1
	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций		1
	4	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1
	5.	Общие сведения о хлебопекарных предприятиях		1
	6	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (Стандарты, технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, рецептуры)		1
	7	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных</b>	<b>Содержание</b>	1	1,2	
	8	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха: складские помещения, помещение для обработки яиц, помещение для замеса теста, для расстойки теста, для разделки, для дозирования, для раскатки, для формования полуфабрикатов, помещение для выпекания, для охлаждения и отделки, помещение для мытья инструментов и инвентаря, для упаковки готовых изделий, экспедиция.		1
	9	Виды, назначение технологического оборудования общие 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
кондитерских изделий	10	Оборудования кондитерского производства: машины для просеивания муки, тестораскаточная машина МРТ-60 М. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	11	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	
	12	<b>Практическое занятие № 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования	1	
	13	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	
	14	Специальное оборудование кондитерского производства: пищевые принтеры, упаковочное оборудование	1	
	15	Тепловое оборудование кондитерского производства: шкафы жарочные пекарские, конвектоматы, ротационные печи, шкафы расстойные электрические, сироповарочные машины, temperирующие и глазировочные машины. Общие правила эксплуатации	1	
	16	<b>Практическое занятие № 2.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования кондитерского производства,	1	
	17	Жарочное оборудование кондитерского производства: сковороды периодического и непрерывного действия, вафельницы, блинные аппараты или блинницы, машины для приготовления тарталеток, фритюрница	1	
	18	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	
	19	Весоизмерительное оборудование кондитерского производства. Приборы для измерения температуры. Приборы для определения плотности жидкости. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
20.	Вспомогательное (нейтральное ) оборудование кондитерского производства: производственные столы, кондитерский стол, стол температурный, стеллажи и полки,	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
		касеты и передвижные стеллажи, моечные ванны, вытяжные зонты. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		
21	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
22	<b>Практическое занятие № 3.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	1		
23	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
24	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря кондитерского производства			
25	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе отпуску на вынос хлебобулочных кондитерских изделий.	1		
26	Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям мучного и кондитерского производства, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	1		
27	Санитарные требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала кондитерского производства.	1		
28	<b>Практическое занятие № 4.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест на различных участках кондитерского производства	1		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание</b>		1	1,2
29	. Характеристика основного кондитерского сырья, продуктов используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Мука пшеничная, крахмал и крахмал продукты Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
30	. Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. сахар и сахаросодержащие продукты . Мед, патока. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
31	. Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении			

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
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Какао, шоколад. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	32	. Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пищевая и поваренная соль. разрыхлители Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	33	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Молоко и молочные продукты . Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	34	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	
	35	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	
	36	<b>Практическое занятие № 5.</b> Тренинг по изучению пряностей, пищевых ароматизаторов, красителей		
	37	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желирующие вещества. Орехи и масличные семена, плодово- ягодные продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	38	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	1	
	39	. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	
	40	<b>Практическое занятие № 6,</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
<b>Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Тема 2.1. Классификация</b>	<b>Содержание</b>			

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
и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	41	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	1	
	42	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1	
	43	<b>Практическое занятие № 7.</b> Составить таблицу ассортимента хлебобулочных изделий	1	
Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	44	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	
	45	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	
	46	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	
	47	<b>Практическое занятие № 8.</b> Составление технологических схем приготовления несладких фаршей и начинок	1	
	48	<b>Практическое занятие №9.</b> Расчет сырья фаршей		
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	49	Виды теста. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста	1	
	50	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1	
	51	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	

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
	52	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	1	
	53	<b>Практическое занятие № 10.</b> Составить алгоритм процессов происходящих при замесе теста	1	
	54	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	1	
	55	Приготовление дрожжевого безопарного теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	56	Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление опары. Отсдобка теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	57	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	58	<b>Практическое занятие № 11.</b> Дефекты дрожжевого теста, причины их возникновения и способы устранения	1	
	59	Приготовление дрожжевого теста на закваске. Виды заквасок. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	60	Приготовление сдобного пресного теста: сладкое, несладкое, сметанное. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	61	<b>Практическое занятие № 12.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды	1	
<b>Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба,</b>	62	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	
	63	Технологический процесс приготовления штучных хлебобулочных изделий: булочки – школьная, ванильная. «Домашняя», « шафранная», « лимонная», « бриош », «российская»,	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
		«веснушка», с маком, «бриош с изюмом», методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
64		Технологический процесс приготовления штучных хлебобулочных изделий: сдоба обыкновенная, сдоба «выборгская», детская фигурная сдоба, крендель сдобный «Юбилейный», рогалик ореховый	1	
65		<b>Практическое занятие № 13</b> . Расчет сырья штучных хлебобулочных изделий		
66		<b>Практическое занятие № 14</b> . Написать отличительные особенности штучных хлебобулочных изделий.	1	
67		Технологический процесс приготовления пирогов разнообразного ассортимента: пирог «невский», «Домашний с маком», «Московский». методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
68		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	
69		<b>Практическое занятие № 15</b> . Расчет сырья пирогов весовых	1	
70		Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента: пирожки печеные с различными фаршами, расстегаи, ватрушки	1	
71		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	
72		Формование, технология приготовления сдобных плетеных изделий: булочка с джемом, крученик слоеный, слойки с марципаном, ватрушка венгерская,	1	
73		Формование, технология приготовления праздничных открытых и закрытых и полуоткрытых пирогов: косичка, витая веревочка. Отделка пирогов, особенности приготовления, выпечки	1	
74		Формование, особенности приготовления праздничного хлеба: каравай, калачи, рыбники	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>75 <b>Практическое занятие № 16.</b> Составить схему приготовления праздничного хлеба</p> <p>76 Процесс приготовления изделий из дрожжевого теста: пончики, шанишки наливные. методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>77 Технологический процесс приготовления хлебобулочных региональных изделий: пахлава сдобная, кята карабахская, назук шафранный, назук сладкий, мютаки Шемаханские,</p> <p>78 Технологический процесс приготовления изделий из теста народов мира: Беляши (Казахстан), береги (Калмыкия), шакер-бура (Азербайджан), требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>79 Технологический процесс приготовления изделий из теста народов мира: Киржин (кабардинская лепешка), лаваш «любительский» - хачапури, Фатыр-чурек. требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>80 Технологический процесс приготовления изделий из теста народов России: калитки (карелия); лепешка северная (Коми); лаваш кубанский, сдобные мучные лепешки. требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>81 Технологический процесс приготовления изделий из теста народов России: лепешки по якутски; Кокроки (удмуртские пирожки); Бэккен (Татарстан); Эгерче (лепешка жареная – марийская кухня)</p> <p>82 Технологический процесс приготовления изделий из теста кухни Башкортостана: Пирог «Татыу гаиля» («дружная семья»), лепешки сдобные полуоткрытые, пироги с калиной, с курагой,</p> <p>83 Технологический процесс приготовления изделий из теста кухни Башкортостана: бэлиш, дучмаки, сумсы, вак-бэлиш, требования к качеству, условия и сроки хранения, кабартма (пончики)</p> <p>84 Технологический процесс приготовления изделий из теста кухни Башкортостана: зур бэлиш (большой пирог с мясом; губадия с эремсеком, губадия с мясом, тюльпины, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>85 <b>Практическое занятие № 17</b> Составить технологическую карту блюд башкирской кухни</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
	86	Технологический процесс приготовления изделий диетических изделий.	1	
	87	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикаты из него. Ускоренный способ приготовления теста, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов.	1	
	88	Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности: булочка розовая, «Алтайская», «Осенняя», молочная	1	
	89-95	<i>Лабораторная работа № 1.</i> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	7	
	96	Дифференцированный зачет	1	

<b>МДК. 05.02 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>96</b>	
<b>Раздел 1 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		
	1	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 изделиях	1
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1
<b>Тема 1.2. Приготовление сиропов и</b>	<b>Содержание</b>		

<b>отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	3	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1	
	4	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	
	5	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	
	6	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	
	7	<b>Практическое занятие 1.</b> Дефекты при изготовлении помады. Причины их возникновения и способы устранения	1	
	8	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	
	9	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	
	<b>Содержание</b>			
	<b>Тема 1.3. Приготовление глазури</b>	10	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности,	1
11		Приготовление глазури заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности,	1	

	12	Приготовление шоколадной глазури. Кувертюр. Темперинг. Методы темперирования шоколада: настольный, зерновой в специальных машинах, в микроволновой печи. Фруктовая глазурь (гель)	1	
	13	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Ганащ, «Опера», Классическая шоколадная глазурь, глазурь для трюфелей, шоколадная глазурь «Альгамбра»	1	
	14	<b>Практическое занятие 2.</b> Дефекты при изготовлении глазури. Причины их возникновения и способы устранения	1	
<b>Тема 1.4.</b>  <b>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<b>Содержание</b>			
	15	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	16	Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	17	Технология приготовления фирменных сливочных кремов: – 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» . Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	18	<b>Практическое занятие 3.</b> Дефекты при изготовлении сливочных кремов Причины их возникновения и способы устранения	1	
	19	Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	20	Технология приготовления белковых кремов: – Крем белковый сырцовый – Крем белковый заварной	1	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Меренга итальянская</li> <li>– Крем белковый со свекольным соком</li> <li>– Крем белковый на агаре</li> <li>– Крем «Зефир»</li> </ul> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
21	<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"> <li>– Крем «Патиссьер»</li> <li>– Заварной ванильный крем</li> <li>– Заварной шоколадный крем</li> <li>– Заварной миндальный крем</li> <li>– Английский ванильный крем</li> </ul> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
22	<p>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.</p>	1	
23	<p>Технология приготовления кремов из сливок, сметаны и сыра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Крем из сливок</li> <li>– Крем из сливок с желатином</li> <li>– Взбитые сливки с шоколадом</li> <li>– Крем сметанный</li> <li>– Крем творожный</li> <li>– Крем из сыра</li> <li>– Крем «Тирамису» или «Маскарпоне»</li> </ul> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
24	<p>Технология приготовления комбинированных кремов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Крем «Суфле» или «Птичье молоко»</li> <li>– Крем «Суфле шоколадное»</li> <li>– Крем «Шибу» или «Шибуст»</li> <li>– Крем «Шибуст шоколадный»</li> <li>– Меренговый сливочный крем</li> </ul> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
25	<p><b>Практическое занятие 4.</b> Дефекты при изготовлении кремов из сливок и сметаны. Причины их возникновения и способы устранения</p>	1	

	26	Приготовление отделочного полуфабриката – мусс, его разновидности-: шоколадный мусс «Пат-а-бомб», шоколадный мусс со взбитыми белками, мусс творожный ванильный. Рецепт, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	27	Приготовление карамели. рецепт, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	28	Технология приготовления карамели: – Карамельная масса с патокой – Карамельная масса без патоки – Карамель атласная – Карамель ливная – Карамельный крем – Кандир для сахарных фигур – Нугатин – Нугатин с кунжутом Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	29	<b>Практическое занятие 5.</b> Дефекты при изготовлении карамели. Причины их возникновения и способы устранения	1	
	30	<b>Практическое занятие 6.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	<b>Содержание</b>			
	31	Виды сахарной мастики: сахарная сырцовая, заварная, молочная, зефирная. Методы приготовления, рецепт, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
	32	Виды марципана: сырцовый, заварной, заварной арахисовый, жидкий. Методы приготовления, рецепт, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление посыпок и крошки</b>	33	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	
<b>Тема 1.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание</b>			
	34	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	35	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
<b>Раздел 2. Изготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста</b>				
<b>Тема 2.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание</b>			
	36	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
<b>Тема 2.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>			
	38	Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. Механический, химический и физический способы. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ватрушки;</li> <li>– Сочни с творогом;</li> <li>– Печенье косички;</li> <li>– Печенье «Крендельки»</li> <li>– Пирожки сдобные пресные с различными фаршами;</li> <li>– Печенье с творогом</li> <li>– Лимонный пирог с посыпкой</li> </ul> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	

<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из вафельного теста</b>	39	Приготовление мучных кондитерских изделий региональных кухонь из сдобного пресного теста: – Шакер-пури – Шакер-лукум – Нан бухарский – Нан азербайджанский – Кихелах ванильный – Струтель с изюмом – Хачапури – Пирог с брынзой – Вертуга с творогом Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	
	40	<b>Практическое занятие 8</b> Дефекты сдобного пресного теста и изделий в из него, причины их возникновения и способы устранения	1	
	41	Приготовление вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	
	42	Технология приготовления мучных кондитерских изделий из вафельного теста: – 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.	1	
	43	<b>Практическое занятие 9</b> Дефекты вафельного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения	1	
	44	Приготовление пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	
	<b>Тема 2.3.</b>	45	Технология приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста: – Коржи сахарные	1

<b>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Коржи молочные</li> <li>– Пряники глазированные</li> <li>– Пряники тульские</li> <li>– Пряники медовые</li> <li>– Пряники овальные</li> <li>– Пряники детские</li> <li>– Батоны московские</li> <li>– Коврижка медовая</li> <li>– Коврижка медовая с начинкой</li> <li>– Коврижка южная</li> <li>– Леках</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	46	<b>Практическое занятие 10</b> Дефекты пряничного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения	1	
<b>Тема 2.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста</b>	<b>Содержание</b>			
	47	Приготовление песочного основного теста. . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	1	
	48	Ассортимент песочного теста: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Песочное тесто с какао-порошком,</li> <li>– Песочное с орехами,</li> <li>– песочное тесто «Бриз»,</li> <li>– песочное тесто для кексов.</li> <li>– Полуфабрикат песочный тволрожный</li> <li>– Песочное тесто «Сабле»</li> <li>– Песочное тесто «Бретон»</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	

	49	<p>Технология приготовления печенье из песочного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Печенье масляное</li> <li>– Печенье нарезное</li> <li>– Печенье песочное</li> <li>– Печенье «Листики»</li> <li>– Печенье «Звездочка»</li> <li>– Печенье «Глаголики»</li> <li>– Печенье «Ромашка»</li> <li>– Печенье творожное</li> <li>– Песочник с изюмом</li> <li>– Рожок песочный с маком</li> </ul> <p>Технология приготовления кексов из песочного теста (штучные и весовые):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Кекс «Столичный» (весовой и штучный)</li> <li>– Кекс «Чайный»</li> <li>– Кекс «ореховый»</li> <li>– Кекс творожный</li> <li>– Кекс творожный с изюмом</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1 1	
	50	<p>Технология приготовления фирменных и национальных изделий из песочного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Маффины с шоколадной крошкой</li> <li>– Лотарингское печенье «Мадлен»</li> <li>– Курабье «Бакинское»</li> <li>– Крендель с корицей</li> <li>– Шакер-чурек</li> <li>– Унулу шербет</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	51	<p><b>Практическое занятие 11</b> Дефекты песочного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения</p>	1	
<p><b>Тема 2.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста</b></p>	52	<p>Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста. . Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p>	1	
	53	<p>Технология приготовления изделий из воздушного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Печенье воздушное «Меренги»</li> <li>– Макароны</li> <li>– Ореховое безе</li> <li>– Кокосовое безе</li> </ul>	1	

		Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	54	<b>Практическое занятие 12.</b> Дефекты воздушного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения	1	
<b>Тема 2.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из миндального теста</b>	55	Приготовление миндального теста. . Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	1	
	56	<b>Практическое занятие 13</b> Дефекты и недостатки полуфабрикатов из миндального теста, причины их возникновения и способы устранения	1	
	57	Технология приготовления изделий из миндального теста: – Печенье миндальное – Миндальные жгутики – Миндальные ежики – Печенье миндальное фигурное – Печенье миндальное шоколадное Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	58	Приготовление бисквитного теста основного. . Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	1	
<b>Тема 2.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста</b>	59	Приготовление бисквита круглого (буше). . Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	1	
	60	<b>Практическое занятие 14</b> Дефекты и недостатки бисквитного полуфабриката причины их возникновения и способы устранения	1	
	61	Приготовление бисквитного теста с использованием порошкообразной смеси: – Смесь бисквитная – Смесь для масляного бисквита – Смесь для медово-шоколадного бисквита – Смесь для творожного бисквита – Смесь для йогуртового бисквита . Методы и способы приготовления, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	1	
	62	Технология приготовления изделий из бисквита: – Бисквит для рулета – Бисквит с какао-порошком	1	

<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Бисквит «Прага»( масляный бисквит)</li> <li>– Пирог бисквитный с повидлом</li> <li>– Бисквит с корицей</li> <li>– Пирог «Балтика»</li> <li>– Печенье «Крендельки»</li> <li>– Печенье «Ленинградское»</li> <li>– Печенье с маком</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	63	<p>Технология приготовления рулетов из бисквита:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рулет фруктовый</li> <li>– Рулет «Экстра»</li> <li>– Рулет кремовый</li> <li>– Рулет «Лакомка»</li> <li>– Рулет банановый</li> <li>– Рулет князя Пюклера</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	64	<p><b>Практическое занятие 15</b> Дефекты и недостатки бисквитного полуфабриката, причины их возникновения и способы устранения</p>	1	
	65	<p>Приготовление заварного теста . Методы и способы приготовления, выпечка.</p> <p>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"> <li>– Профитроли</li> <li>– Кольца воздушные</li> <li>– Булочка со сливками</li> <li>– Торт из заварного теста</li> <li>– Вишня в тесте</li> <li>– Печенье с сыром</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1 1	
	66	<p><b>Практическое занятие 16</b> Дефекты и недостатки заварного теста и изделий из него причины их возникновения и способы устранения</p>	1	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление и</b>	67	<p>Приготовление пресного слоеного теста: замес, подготовка масла, прослаивание, порядок раскатки, формование,Выпекание слоеного теста. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p>	1	

оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста	68	<b>Практическое занятие 17</b> Дефекты и недостатки пресного слоеного теста, причины их возникновения и способы устранения	1	
	69	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Пирожки слоеные с разными фаршами</li> <li>– Кулебяка слоеная с разными фаршами</li> <li>– Курник</li> <li>– Батончики слоеные с орехами</li> <li>– Языки слоеные</li> <li>– «Ушки» слоеные</li> <li>– Печенье «Берлинское»</li> </ul> Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ватрушки с творогом или повидлом</li> <li>– Пирог слоеный с повидлом</li> <li>– Печенье «соленые столбики»</li> <li>– Рожки слоеные с повидлом</li> <li>– Волованы</li> <li>– Печенье соленое с тмином</li> <li>– Яблоки в слойке</li> <li>– Греческая слойка</li> </ul> Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
Тема 2.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий современных технологий	70	Технология приготовления пресного слоеного теста средиземноморской, греческой и турецкой кухонь: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Тесто фило</li> <li>– Тесто кора</li> </ul> Основные отличительные особенности приготовления, полуфабрикаты	1	
	71	Приготовление сахарного теста и полуфабрикатов из него: Формование, выпечка, требования к качеству. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий Приготовление тюлипного теста. Отличительные особенности, приготовление полуфабриката и изделий. органолептические способы определения степени готовности, требования к качеству	1 1	
Тема 2.3. Приготовление и оформление и подготовка	72	Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Бисквит Biscamix</li> <li>– Бисквит Vero extra cake mix</li> <li>– Бисквит Double choc cake mix</li> </ul>	1	

к реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Смесь «Кокомикс»</li> <li>– Миндальный наполнитель Vipan</li> <li>– Смесь для бисквита «Женоаз»</li> </ul>		
Тема 2.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий башкирской кухни	73	<p>Полуфабрикаты из теста пониженной калорийности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Бисквит с повидлом</li> <li>– Бисквит яблочный для рулета</li> <li>– Коврижка яблочная</li> <li>– Песочно-яблочный полуфабрикат</li> </ul> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий, требования к качеству</p> <p>Технология приготовления изделий пониженной калорийности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рулет «Снежинка»</li> <li>– Пирог «Осенний»</li> <li>– Кекс яблочный</li> <li>– Коржики яблочные</li> </ul> <p>Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	74	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, башкирской кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Губадия с эремсеком</li> <li>– Рулет с маком или черемухой</li> <li>– Фигурный хворост (селпек, роза, гульбанак, урама, кош теле)</li> <li>– Сэк-сэк ( мучное сладкое блюдо)</li> <li>– Баурсак</li> </ul> <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	1	
	75-81	<p><b>Лабораторное занятие № 1.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста</p>	7	
	82-88	<p><b>Лабораторная занятие № 2.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бимквитного теста</p>	7	
	89-95	<p><b>Лабораторная занятие № 3.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста</p>	7	
96	<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	1		

<b>МДК.05.03.Процессы изготовления, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			<b>96</b>	
<b>Раздел 1. Изготовление и оформление пирожных</b>				
<b>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	1	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	1	
	2	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3	Украшения из крема. Приемы и приспособления для украшения пирожных и тортов. применение кондитерских гребенок, корнетиков, отсадочных мешков	1	
	4	<b>Практическое занятие 16</b> Составить таблицу использования трубочек и зарисовать виды украшений	1	
	5	Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.	1	
	6	Украшения из помады, глазури, кандира	1	
	7	Украшения из сахарных мастик и марципана	1	
	8	Украшения из посыпки	1	
	9	Украшения и кремы-покрытия из шоколада. Шоколадная глазурь и имитаторы шоколада	1	
	10	Украшения из карамели. Приготовление карамели, приготовление украшений	1	
	11	<b>Практическое занятие 1</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
	12	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	
	13	Технология приготовления бисквитных пирожных: – Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное» – Пирожное «Бисквитное с белковым кремом» – Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом»	1	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Пирожное «Бисквитное, глазированное с кремом» (буше)</li> <li>– Пирожное «Бисквитное фруктовое» (буше)</li> <li>– Пирожное «Бисквитное с белковым кремом, глазированное помадой» (буше)</li> <li>– Пирожное «Буше фруктовое»</li> <li>– Пирожное «Буше, глазированное шоколадной помадой»</li> <li>– Пирожное «Ноктюрн»</li> <li>– Пирожное «Штафетка»</li> <li>– Пирожное «Рулет чешский»</li> <li>– Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»</li> <li>– Пирожное «космос»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
14	<b>Практическое занятие 2</b>	Составить таблицу Отличительные особенности пирожных бисквитных	1	
15	<b>Практическое занятие 3.</b>	Дефекты и недостатки бисквитного пирожных, причины их возникновения и способы устранения	1	
16		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).	1	
17		Процесс приготовления песочных пирожных в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1	
18		<p>Технология приготовления песочных пирожных Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Пирожное «Песочное» с кремом</li> <li>– Пирожное «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом</li> <li>– Пирожное «Песочное» с белковым кремом</li> <li>– Пирожное «Песочное», глазированное помадой</li> <li>– Пирожное «Песочное», глазированное помадой и кремом</li> <li>– Пирожное «песочное» фруктово-желейное</li> <li>– Пирожное «Киш-Пешт»</li> <li>– Пирожное «Летняя заря»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
19		<p>Технология приготовления песочных пирожных Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами</li> <li>– Пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом</li> </ul>	1	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Пирожное «Песочное кольцо»</li> <li>– Пирожное «Трубочка песочная, глазированная помадой»</li> <li>– Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем</li> <li>– Пирожное «Корзиночка» с лимонным кремом</li> <li>– Пирожное «Корзиночка» с кремом и свежими фруктами</li> <li>– Пирожное «Корзиночка с кремом «Зефир»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
20		<p>Технология приготовления песочных пирожных Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Сабле</li> <li>– Бризе</li> <li>– Бретон</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
21		<b>Практическое занятие 4</b> Составить таблицу Отличительные особенности пирожных песочных	1	
22		<b>Практическое занятие 5.</b> Дефекты и недостатки песочных пирожных, причины их возникновения и способы устранения	1	
23		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	
24		<p>Технология приготовления слоеных пирожных Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Пирожное слойка с кремом</li> <li>– Пирожное слойка с яблочной начинкой</li> <li>– Пирожное Трубочка и муфточка с кремом</li> <li>– Пирожное слойка с кремом и фруктами</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
25		<b>Практическое занятие 6.</b> Дефекты и недостатки слоеных пирожных, причины их возникновения и способы устранения	1	
26		Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1	
27		<p>Технология приготовления заварных пирожных Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Трубочка с кремом «Эклер»</li> <li>– Пирожное Константиновское</li> </ul>	1	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Пирожное Трубочка с обсыпкой</li> <li>– Пирожное «Шу»</li> <li>– Пирожное «Элишка»</li> <li>– Пирожное «Орешек»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	28	<p>Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Воздушное пирожное с кремом</li> <li>– Воздушное с кремом двойное</li> <li>– Грибок</li> <li>– Лада</li> <li>– «Воздушно-ореховое»</li> <li>– Пирожное «Ганечка»</li> <li>– Меренга шведская</li> <li>– Меренга французская</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	29	<p><b>Практическое занятие 7.</b> Дефекты и недостатки воздушных пирожных, причины их возникновения и способы устранения</p>	1	
	30	<p>Приготовление пирожных из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Миндальные пирожные;</li> <li>– Пирожное «Диош»</li> <li>– Пирожное «Ореховое однослойное с помадой»</li> <li>– Пирожное «Варшавское»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	31	<p>Приготовление крошковых пирожных. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Картошка обсыпная»</li> <li>– Пирожное «Крошковое»глазированное</li> <li>– Пирожное «Любительское»</li> <li>– Пирожное «Руллет любительский»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	32	<p>Приготовление современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения</p>	1	

		<p>степени готовности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Брауни</li> <li>– Мраморный брауни</li> <li>– Шоколадный брауни с грецкими орехами</li> <li>– бискотти</li> </ul>		
	33	<p>Приготовление современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Макароны</li> <li>– Шоколадные пирожные макароны</li> <li>– Миндальное печенье «Опера»</li> <li>– Меренги</li> <li>– Меренги с розовым перцем и заварным кремом из маракуйи</li> <li>– Рельефная скорлупка с контрастной начинкой</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	34	<p>Приготовление современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Птифуры</li> <li>– Птифур «Моэль»</li> <li>– Шоколадное печенье с пряностями</li> <li>– Твиль</li> <li>– Миндально-апельсиновый твиль</li> <li>– Печенье с шоколадными чипсами</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	35	<p>Приготовление современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Мини-рулетки</li> <li>– Маффины</li> <li>– Черничные маффины</li> <li>– Бананово-медовый рождественский маффин</li> <li>– Капкейки</li> <li>– Шоколадный капкейк с кремом ганаш</li> </ul>	1	

		– Шоколадный кекс с жидкой начинкой Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	36	Приготовление современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности – Пирожное «Моэлье шоколадное» – Пирожное «Моэлье шоколадное с черникой» – Корзиночки с лимонным кремом и ягодами – Корзиночки «Манго» – Флорентины – Пирожное «манго—ананасовый с медом и воном»	1	
	37	Приготовление современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности – Тарталетки с шоколадным кремом франжипане и малиной – Пирожное «Сладкое удовольствие» – Куполетта Demerara- Antoinette – Пирожное «2 мусса» – Пирожное «Французская вишня» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
<b>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</b>	38	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	1	
	39	Основные процессы изготовления тортов.		
	40	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	41	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	1	
	42	Технология приготовления песочных тортов: – Торт «Абрикотин» – Торт «Ленинградский» – Торт «Ландыш»	1	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Песочно-кремовый»</li> <li>– Торт «Листопад»</li> <li>– Тор «Пешт»</li> <li>– Торт «Добрынинский»</li> <li>– Торт «Ивушка»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	43	<p>Технология приготовления песочных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Песочно-фруктовый»</li> <li>– Торт «Смородинка»</li> <li>– Торт «Творожный»</li> <li>– Торт «Принц-регент»</li> <li>– Торт «песочный с брусникой»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	44	<p>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</p>	1	
	45	<p>Технология приготовления слоеных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Слоеный с кремом»</li> <li>– Торт «Слоеный с конфитюром»</li> <li>– Торт «Московская слойка»</li> <li>– Торт «Спортивный»</li> <li>– Торт «Слоеный с орехами»</li> <li>– Торт «Свабиан»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	46	<p>Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	1	
	47	<p>Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Паутинка»</li> <li>– Торт «Полет»</li> <li>– Торт «Ярославна»</li> <li>– Торт «Серенада»</li> <li>– Торт «Киевский»</li> <li>– Торт «Буревестник»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	

	48	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
	49	Технология приготовления миндальных тортов: – Торт «Миндально-фруктовый» – Торт «Крещатик» – Торт «Идеал» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	50	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	
	51	Технология приготовления бисквитных тортов – Торт «Бисквитно-кремовый» – Торт «Сказка» – Торт «Трюфель» – Торт «Отелло» – Торт «Кофейный» – Торт «Подарочный» – Торт «Кармен» – Торт «Колокольчик» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	52	Технология приготовления бисквитных тортов – Торт «Янтарный» – Торт «Бисквитно-фруктовый» – Торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой» – Торт «к чаю» – Торт «бисквитно-зефирный» – Торт «Славутич» – Торт «Барвинок» – Торт «Нарцисс» – Торт «С творожным кремом» – Торт «Российский» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	53	Технология приготовления бисквитных тортов – Торт «Российский»	1	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Марика»</li> <li>– Торт «Гусиная лапка»</li> <li>– Торт «Вацлавский»</li> <li>– Торт «Штефания»</li> <li>– Торт «Бирюсинка»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	54	<p>Технология приготовления бисквитных тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Журавушка»</li> <li>– Торт «Прага»</li> <li>– Торт «Снежок»</li> <li>– Торт «Чайный»</li> <li>– Торт ежевичный</li> <li>– Торт «Уфа»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	55	<p>Приготовление миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p>	1	
	56	<p>Технология приготовления миндальных тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Миндально-фруктовый»</li> <li>– Торт «Крещатик»</li> <li>– Торт «Идеал»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	57	<p>Приготовление крошковых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p>	1	
	58	<p>Технология приготовления крошковых тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Пингвин»</li> <li>– Торт «Полено»</li> <li>– Торт «ночка»</li> </ul> <p>Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	
	59	<p>Технология приготовления комбинированных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Торт «Московский»</li> <li>– Торт «Дачный»</li> <li>– Торт «Весенний»</li> <li>– Торт «песочно-бисквитный»</li> </ul>	1	

	Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
60	Технология приготовления комбинированных тортов: – Торт «Аленка» – Торт «Бисквитно-песочный» – Торт «Песочно-воздушный с орехами» – Торт «Бисквитно-воздушный» Рецептура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
61	Технология приготовления бисквитных тортов фирменных. Рецепттура, особенности оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
62	Классификация праздничных тортов: – По сложности отделки – По тематической принадлежности – По форме	1	
63	Правила монтажа праздничных тортов ( многоярусных)	1	
64	Фигурные праздничные торты	1	
65	Способы и приемы отделки праздничных тортов – Контурно-рельефная отделка – Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами – Отделка целыми кондитерскими фигурами – Рельефными орнаментами	1	
66	Способы и приемы отделки праздничных тортов – Отделка тортов свежими и засахаренными цветами – Отделка тортов айсингом – Отделка тортов сахарной мастикой – Отделка пищевыми фотографиями и переводными рисунками – Отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа	1	
67	Технология приготовления праздничных тортов: – Торты «Свадебные»	1	
68	Технология приготовления праздничных тортов – Детские торты разнообразной тематики	1	

	69	Технология приготовления праздничных тортов: – Юбилейные торты – Торты ко Дню рождения	1	
	70	Технология приготовления праздничных тортов: – Торт «Хлеб-соль» – Корпоративные торты	1	
	71	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	72	<b>Практическое занятие 8</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика используемые для оформления тортов	1	
	73	<b>Практическое занятие 9</b> Составить таблицу Отличительные особенности тортов песочных	1	
	74	<b>Практическое занятие 10</b> Составить таблицу Отличительные особенности тортов бисквитных	1	
	75-81	<i>Лабораторное занятие № 1.</i> Приготовление и оформление пирожных разнообразного ассортимента	7	
	82-88	<i>Лабораторная занятие № 2.</i> Приготовление и оформление современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий	7	
	89-95	<i>Лабораторная занятие № 3.</i> Приготовление и и оформление тортов	7	
	96	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении ПМ.01</b> 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				

**Учебная практика по ПМ.05**

**Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами

<p>чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	216	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>720</b>	

## 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 МПП – 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

- 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. 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

Министерства 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<sup>о</sup>», 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.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) <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><b>ПК 5.1</b></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"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<i>производственной практикам</i>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> </ul> </li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ОК 01</b>            Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i><b>Текущий контроль:</b></i>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b>            Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><i><b>Промежуточная аттестация:</b></i>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><i>модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	



