

**Правительство республики Хакасия
Министерство образования и науки Республика Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждения
Республики Хакасия
«Аграрный техникум»**

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ Арасланов И.А

«25»июня 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК
Протокол № от _ 2022г.
Председатель ЦК
_____ Волощенко Е.Г.
«25»июня 2022г

С.Шира2022г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) **43.01.09 Повар, кондитер** и рабочей программы профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Организация-Государственное автономное профессиональное образовательное учреждения республики Хакасия«Аграрный техникум»

Разработчик:Леонова Елена Владимировна преподаватель профцикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05.«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуль 05.01 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 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 WSR и с учетом профессионально 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 работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П М 05. «Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии 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 WSR и с учетом профессионально 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 работодателей в части освоения дополнительных видов

профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.3 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
 - * правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Уметь:

- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия

Иметь практический опыт в:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов потребителями.

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося 694 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 198 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часа.

учебной и производственной практики – 468 часов;

консультации -2 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Освоение общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего,

служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

и профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	консультации часов	Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
								Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1- 5.5	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	16				
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	136	114	36	2	22		
	МДК 05.03 <i>МДК 05.03</i> Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни	58	52	32		6		
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика, часов	468					180	288
	Всего:	694	198	72	2	28	180	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			32	
Тема 1.1 <i>Характеристика технологического процесса кондитерского производства</i>	Содержание		6	
Тема 1.2 <i>Организация и техническое оснащение кондитерского производства</i>	1-2	Особенности производства кондитерских изделий. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Санитарно-гигиенические требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
Тема 1.3. <i>Стандартизация и контроль качества продукции.</i>	3-4	1. Организация кондитерского производства в соответствии с технологическим процессом. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха, посуда, инвентарь, приспособления. 2. Виды технологического оборудования для кондитерского производства: механическое, тепловое, холодильное. Назначение. Правила эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	5-6	Сертификация, знак соответствия. Контролирующие органы. Отбор средних проб, органолептический и лабораторный методы контроля за качеством продукции. Порядок списания проб с материально-ответственных лиц. Методы и задачи лабораторного контроля Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	2
	7-12	Организация рабочего места кондитера. (для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе	6	

		приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).			
Тема 1.4. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	13-14	Содержание:	8	2,3	
		Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Основные виды сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2		
		15-16	Дополнительные виды сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.		2
		17-18	Вкусовые и ароматические вещества. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.		2
		19--20	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10		
	21-26	Учет сырья и готовой продукции в кондитерском цехе. Правила оформления заявок на склад	6		
	27-30	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4		
	31-32	Промежуточная аттестация дифф,зачет тестирование	2		
МДК 05.02. Процессы приготовления ,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Раздел Ю <i>Отделочные полуфабрикаты</i>					
<i>Тема 1. 1. Виды отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание		2		
	1-2	Характеристика, классификация отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья и способа приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2	2,3	
<i>Тема 1.2. Приготовление сиропов и отделочных</i>	Содержание		8		
	3-4	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в	2	2	

<i>полуфабрикатов на их основе</i>		приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Температурный режим варки.Пробы сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов		
	5-6	Помада. Виды. Технология приготовления. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	2	2
	7-8	Карамель. Виды карамели. Технология приготовления. Украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	9-10	Желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<i>Тема 1.3 Приготовление глазури</i>		Содержание:	2	
	11-12	Виды глазури. Технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
<i>Тема 1.4 Приготовление кремов</i>		Содержание:	4	
	13-14	Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Сливочные, белковые, заварные	2	2
	15-16	2.Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.Технологияприготовления.Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<i>Тема 1.5. Приготовление сахарной мастики и марципана</i>		Содержание	2	
	17	Виды сахарной мастики и марципана, способы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана	1	2
<i>Тема 1.6. Приготовление посыпок и крошки</i>	18	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Характеристика и способы приготовления.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки.	1	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	2,3
	19-24	Приготовление отделочных п/ф Рисование элементов при помощи корнетика	6	
Раздел 2.Хлеб и хлебобулочные изделия				
<i>Тема 2.1.</i>	Содержание:		10	

<i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	25-26	Классификация теста(дрожжевое, бездрожжевое). Способы разрыхления (биологический, химический, механический, комбинированный).	2	2,3
	27-28	Замес и образование теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	29-30	Процессы происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки, физико-химические изменения изделий из теста в процессе тепловой обработки. Влияние каждого вида сырья на органолептические показатели готовых изделий.	2	
	31-32	Способы приготовления дрожжевого теста. Правила выбора способа приготовления. Безопарный способ. Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замедленный и ускоренный способы приготовления дрожжевого теста.	2	
	33-34	Дрожжевое слоеное тесто. И изделия из него.	2	
Тема 2.2 <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание:		2	
	35-36	Ассортимент фаршей и начинок, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
Тема 2.3 <i>Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий</i>	Содержание:		2	2,3
	37-38	Формовка изделий, расстойка, отделка изделий, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка к реализации	2	
	Тематика практических занятий		12	
	39-44	Решение задач (на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба)	6	
	45-50	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	6	
	51-54	Самостоятельная работа Хлебобулочные изделия из муки без глютена	4	

Раздел 3. Мучные кондитерские изделия				
Тема 3.1.		Содержание:	22	
<i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	55-56	Сдобное пресное тесто. Сырьё, способ разрыхления ,виды теста (сладкое, несладкое),технология приготовления, способы замеса: механический, ручно Ассортимент изделий из сдобного пресного теста . Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	57-60	Песочное тесто. Сырьё, способ разрыхления .Технология приготовления, способы замеса механический, ручной Ассортимент изделий из сдобного пресного теста Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кексы. Штучные, весовые. Сырьё, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий..	4	2,3
	61-62	Пряничное тесто. Сырьё, способ разрыхления Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий,	2	2,3
	63-64	Вафельное тесто. Сырьё, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2,3
	65-66	Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто. Сырьё, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2,3
	67-70	Бисквитное тесто. (Основной способ с подогревом) Сырьё, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	2,3
		Бисквитное тесто. (Холодный способ) Сырьё, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству,		

		условия и сроки хранения		
	71-72	Заварное тесто. Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	73-74	Слоеное тесто(пресное). Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2,3
	75-76	Изделия пониженной калорийности.	2	
	Тематика практических занятий		12	
	77-88	Приготовление изделий из без дрожжевого теста	12	
	89-94	Самостоятельная работа Изделия из смесей промышленного производства	6	
Раздел 4 Пирожные и торты				
Тема 4.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание		10	
	95-96	Классификация и характеристика пирожных, Способы приготовления.. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	97-98	Бисквитные, крошковые пирожные.	2	
	99-100	Песочные, слоеные пирожные	2	
	101-102	Заварные пирожные.	2	
	103-104	Воздушные,воздушно ореховые, миндальные пирожные.	2	
	105-106	Пирожные пониженной калорийности	2	
	107-112	Самостоятельная работа Оформление пирожных	6	
Тема 4.1. Изготовление и	Содержание		12	
	113-	Классификация тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и	2	

<i>оформление тортов</i>	114	массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2,3
	115-116	Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	2,3
	117-118	Приготовление песочных, слоеных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	2,3
	119-120	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, миндальных ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	2,3
	121-122	.Приготовление тортов пониженной калорийности.	2	2,3
	123-124	Оформление тортов. Требования к отделке. Основные принципы отделки.	2	
	125-130	Самостоятельная работа <i>Оформление тортов</i>	6	
	Тематика практических и лабораторных занятий		6	
	131-136	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов	6	
	консультация	2		
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
МДК 05.03 Процессы приготовления подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий региональной кухни			58	
Тема №1 Особенности региональной кухни	содержание		20/32	2
	1-4	Сырье продукты традиции	4	
Тема № 2 Хлеб и хлебобулочные изделия	5-10	Особенности приготовления ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба регионального ассортимента из разных видов муки	6	
	Тематика практических и лабораторных занятий			
	11-18	Приготовления подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных изделий региональной кухни	8	
Тема № 3 Мучные кондитерские изделия	19-26	Особенности приготовления ассортимент изделий мучных кондитерских изделий	8	
	Тематика практических и лабораторных занятий			

	27-42	<i>Приготовления подготовка к реализации кондитерских изделий региональной кухни</i>	16	
Тема № 4 Изделия пониженной калорийности	43-44	Особенности приготовления ассортимент изделий пониженной калорийности	2	
	45-50	Самостоятельная работа изделия пониженной калорийности	6	
	51-52	Промежуточная аттестация дифф/зачет	2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные
электронные,
весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,
шкаф морозильный
шокофризер
льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование:

тестомес,
взбивальная машина,
миксер.
куттер,
мясорубка

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
фритюрница
гриль – саломандра;
микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж
полки,
производственный стол,
моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная

посуда: дежи,
кастрюли,
функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик,

лопатка,
сито,
скребок пластиковый, скребок
металлический. мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора.
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперирующая ёмкость,
инструменты для упаковки
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную
обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с
крышками, специальные картонные коробки и др.)
В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные
компьютером, проектором, интерактивной доской.
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику,

которая проводится на базе организаций питания.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005г.
2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2005г.
3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\ Д.: Феникс, 2005г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

Дополнительные источники:

1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитера: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр Академия, 2004г.
2. Ткачева Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академкнига/ учебник, 2005 г.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2004г.
4. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.1: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2110г.
5. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образования.–М.: Издательский центр Академия,

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «[Кондитера](http://konditerra.ru). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие экрана.

Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03.

Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для

обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1.-5.5.	<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Полнота ответов,</p> <p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p>Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>

	<p>с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий /экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной производственной практике.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического</p>		

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.</p>		
МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1, 5.2	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов;</p> <p>- тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность,</p>

	<p>продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевыхдобавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочныхполуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>(самостоятельной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность,</p>
--	---	---	---

	<p>Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;</p>		
<p>МДК 05.03 Процессы приготовления подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий региональной кухни</p>			
	<p>Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. - экспертная оценка выполнения практических заданий на/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки пр. ; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность,</p>
--	---	---	--

	<p>полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов</p>		
--	---	--	--