

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессий и специальностей
сервиса
протокол от «04» июня 2020 г.
№ 10
Председатель ПЦК
О.В. Матюшина

тверждено приказом директора
Норильского техникума
промышленных технологий и
сервиса
17 » марта 2020 г.
№ 01-11/43

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2020

Рабочая программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана 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, профессиональных стандартов: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940), Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиям к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в Норильском техникуме промышленных технологий и сервиса, утвержденным приказом директора.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	7
2 Структура и содержание профессионального модуля.....	8
3 Условия реализации программы профессионального модуля.....	23
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	25

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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569), 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):

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- ведении расчетов с потребителями

уметь:

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

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем всего – 517 часов, в том числе:

всего занятий – 480 часов

учебной и производственной практики – 168 часов.

самостоятельная работа обучающихся – 37 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 и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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
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

дополнительными компетенциями (ДПК):

Код	Наименование результата обучения
ДПК 1	Готовить и оформлять хлеб и хлебобулочные изделия с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности (в том числе изделий, вырабатываемых на предприятиях региона)
ДПК 2	Готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, вырабатываемые на предприятиях региона с использованием современных полуфабрикатов

ДПК 3	Готовить и использовать в оформлении современные отделочные полуфабрикаты отечественного и импортного производства
ДПК 4	Готовить и оформлять фирменные пирожные и торты, вырабатываемые на предприятиях региона

3СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образов ательно й програ ммы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостояте льная работа	
			Обучение по МДК, час.				
			всего, часов	в т.ч.	Учебная		
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	55	48	14	-	-	7
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10 ДПК 3	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел модуля 1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	97	90	19	-		7
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10 ДПК 1	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	79	72	20	-		7
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10 ДПК 2	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	58	50	20	-		8
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10 ДПК 4	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	60	52	20	-		8
ПК 5.1-5.5 ДПК 1- 4	Учебная и производственная практика	168			60	108	
	Всего:	517	312	93	60	108	37

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения каждой теме урока
1	2	3	4
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		55	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	12	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	20	2
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	2
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	2

Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	16	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	2
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	3	2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	3	2
Самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		7	
Раздел ПМ 2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		97	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1 Значение в питании хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	4	
	1. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека. Пищевая ценность.	1	1
	2. Ассортимент хлеба и простых хлебобулочных изделий.	2	1
	3. Условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий	1	2
	Практические занятия: не предусмотрены	-	

Тема 2.2 Характеристика и подготовка сырья, используемого в процессе приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание		18	
	1.	Характеристика и требования к качеству основного и вспомогательного сырья, используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Улучшители теста и хлеба	10	2
	2.	Правила выбора, подготовка основного и вспомогательного сырья, улучшителей для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
	3	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для подготовки сырья и правила их безопасного использования	2	2
	Практические занятия:		4	
	1.	Определение органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и его соответствия технологическим требованиям	4	
Тема 2.3 Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		60	
	1.	Технологический процесс приготовления дрожжевого безопарного теста	4	2
	2.	Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста.	4	2
	3.	Технологический процесс приготовления фаршей и начинок	4	2
	4.	Технологический процесс разделки, формования и выпечки хлеба	4	2
	5.	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий, способы отделки	26	2
	6.	Технологический процесс приготовления и оформления хлеба и хлебобулочных изделий с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности	4	2
	7.	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования в процессе приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
	Практические занятия		12	
	1.	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста	6	
Тема 2.4 Оценка качества готовых хлебобулочных изделий и хлеба	2.	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	6	
	Содержание		8	
	1	Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, правила хранения	2	2
	2	Правила проведения бракеража хлеба и хлебобулочных изделий	3	2
	Практические занятия		3	
	1.	Определение качества хлебобулочных изделий органолептическим способом.	3	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 2. Рефераты по темам: «Основное сырье хлебопекарного производства», «Дополнительное сырье хлебопекарного производства», «Новые виды сырья хлебопекарного производства». Доклад по теме: «Результаты исследования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий в г. Норильске». Изготовление муляжей хлебобулочных изделий. Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Требования к качеству основного и дополнительного сырья. Составление схем технологического процесса приготовления теста, хлеба, хлебобулочных изделий. Составление технологических карт приготовления хлеба, хлебобулочных изделий. Решения задач на определение количества сырья, выхода изделий, массы заготовки		7	
Раздел ПМ 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		79	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 3.1 Классификация отделочных полуфабрикатов и их характеристика	Содержание	9	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4	2
	3. Качество, условия хранения отделочных полуфабрикатов.	2	2
	Практические работы	1	
	1. Расчет рецептур для приготовления отделочных полуфабрикатов.	1	
Тема 3.2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и использование их для оформления	Содержание		
	1. Технологический процесс приготовления сахарного сиропа, различной концентрации и его использование. Помада основная, шоколадная, молочная.	4	2
	2. Технологический процесс приготовления кремов и использование их для отделки украшения изделий.	6	2
	3. Технологический процесс приготовления глазурей и их использование.	4	2
	4. Технологический процесс приготовления мастики и ее использование.	6	2
	5. Технологический процесс приготовления марципана и его использование.	4	
	6. Технологический процесс приготовления желе и ее использование.	4	2
	7. Технологический процесс приготовления посыпок и украшений из шоколада, их	4	2

		использование		
	8.	Технологический процесс приготовления и использование современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства - гелей, сухих смесей для кремов, масс для обтяжки тортов, лепных масс из марципана, мастики, различных фигурок и посыпок	4	2
	9.	Виды оборудования и инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов и правила их безопасного использования	2	2
	10.	Инструменты и приспособления, применяемые для изготовления украшений, и правила их безопасного использования	2	2
	11	Современные способы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.	4	2
	Практические работы		19	
	1.	Приготовление сиропов для промочки, тиражного, инвертного.	2	
	2.	Приготовление помады основной, шоколадной, молочной.	2	
	3.	Приготовление крема масляного основного, украшения из него.	2	
	4.	Приготовление белкового крема сырцового, заварного, украшений из него.	2	
	5.	Приготовление крема из сливок, из сливок на желатине, на сметане.	3	
	6.	Приготовление глазури сырцовой, украшений из нее.	2	
	7.	Приготовление темперированного шоколада, кувертюра, украшений из него.	3	
	8.	Приготовление карамели, украшений из нее.	3	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.7			
Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 2. Изготовление образцов украшений из отделочных полуфабрикатов. Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Требования к качеству основного и дополнительного сырья. Составление схем технологического процесса приготовления крема, глазури, мастики, марципана. Подбор материала по темам раздела, иллюстраций изделий с оформлением отделочными полуфабрикатами.				
Раздел ПМ 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		58		
Тема 4.1 Классификация бездрожжевого теста, характеристика		6		
1.	Классификация бездрожжевого теста, характеристика.	2	2	
2.	Характеристика основного и дополнительного сырья, его подготовка.	1	2	
3.	Организация рабочего места кондитера в процессе приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников.	1	2	
Практические работы		2		

		дбор инвентаря, посуды и оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий	2	
Тема 4.2 Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников	Содержание		18	
	1.	Ассортимент основных мучных кондитерских изделий	1	2
	2	Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста, и изделий из него, способы отделки. Правила выбора сырья	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него, способы отделки. Правила выбора сырья	2	2
	4.	Технологический процесс приготовления слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из них; способы отделки. Правила выбора сырья	2	2
	5.	Технологический процесс приготовления вафельного теста и полуфабрикатов из него. Правила выбора сырья	2	2
	6.	Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него; способы отделки. Правила выбора сырья	2	2
	7.	Технологический процесс приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него; способы отделки. Правила выбора сырья	3	2
	8.	Технологический процесс приготовления заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него; способы отделки. Правила выбора сырья	1	2
	9.	Технологический процесс приготовления крошкового теста, полуфабрикатов и изделий из него; способы отделки. Правила выбора сырья	1	2
		Технологический процесс приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него; способы отделки. Правила выбора сырья	1	2
	10	Технологический процесс приготовления изделий с использованием современных полуфабрикатов – Блиц-бисквита, смесей для кексов (Маффин), печенья (Хельда, Атланта)	1	2
	Практические занятия:		18	
	1.	Приготовление, отделка изделий из сдобного пресного теста	4	
	2	Приготовление, отделка изделий из песочного теста	4	
	3.	Приготовление, оформление бисквитного пирога	4	
	4.	Приготовление, отделка изделий из заварного теста	3	
	5.	Приготовление, оформление слоеных булочек	3	
Тема 4.3 Оценка качества и реализация основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников.	Содержание		6	
	1.	Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников. Правила хранения	2	2
	2.	Проведение бракеража основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников	2	2
	Практические работы		2	
	1.	Органолептическая оценка качества кексов, пряников и печенья	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4 Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 4 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него (наименование - по заданию преподавателя) Рефераты по темам «История кондитерского производства», «Новые технологии в приготовлении кондитерского теста», «Пряники – национальный вид кондитерских изделий», «Способы приготовления печенья» Изготовление муляжей пряников, печенья Примерная тематика домашних заданий Самостоятельное изучение ассортимента мучных кондитерских изделий Самостоятельное изучение ассортимента печенья Самостоятельное изучение ассортимента пряников и коврижек. Самостоятельное изучение приготовления вафельного теста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Составление схем приготовления различных видов теста. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов. Расчет количества сырья по заданной рецептуре		8	
Учебная практика Виды работ: Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к хлебобулочным изделиям Подготовка рабочего места, выбор инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления хлебобулочных изделий Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочных изделий и хлеба Выполнение технологических операций по приготовлению теста опарным и безопарным способами Выполнение технологических операций по разделке теста Выполнение технологических операций по расстойке, выпечке и оформлению хлеба и хлебобулочных изделий. Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий Участие в проведении бракеража готовых изделий. Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям Подготовка рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья и приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Выполнение операций технологического процесса приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Участие в проведении бракеража готовых изделий		60	
Раздел ПМ 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		59	
Тема 5.1 Приготовление пирожных и тортов	Содержание	45	
	1. Классификация пирожных и тортов.	2	2
	2. Пирожные из бисквитного теста: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	3. Пирожные из песочного теста: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	4. Пирожные из заварного теста: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	

	5.	Пирожные из слоёного теста: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	6.	Пирожные из воздушного, воздушно-орехового полуфабрикатов: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	
	7.	Крошковые и десертные пирожные: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	8.	Торты из бисквитного теста: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	9.	Торты из песочного полуфабриката: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	10.	Торты из слоёного теста: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	11.	Фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	12.	Торты из воздушного, воздушно-орехового полуфабрикатов: ассортимент, приготовление, варианты оформления	2	2
	13.	Фирменные пирожные и торты, вырабатываемые на предприятиях региона	3	2
	Практические работы		18	
	1.	Приготовление и оформление пирожных классических. Подбор инвентаря и оборудования	6	
	2.	Приготовление и оформление тортов классических. Подбор инвентаря и оборудования	6	
	3.	Приготовление и оформление фруктовых и легких тортов. Подбор инвентаря и оборудования	6	
Тема 5.2 Оценка качества и реализация готовых тортов и пирожных	Содержание		6	
	1.	Требования к качеству готовых тортов и пирожных. Правила хранения тортов и пирожных	2	2
	2.	Правила проведения бракеража готовых тортов и пирожных	2	2
	Практические занятия:		2	
	1.	Проведение бракеража готовых тортов и пирожных по органолептическим показателям		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5 Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 5 Рефераты по темам: «Классификация тортов». «Приготовление тортов и пирожных пониженной калорийности», «Современные тенденции в оформлении тортов и пирожных», «Новые виды отделочных полуфабрикатов», «Условия и способы хранения готовых тортов и пирожных». Доклад по теме «Изучение ассортимента тортов и пирожных, выпускаемых кондитерскими предприятиями города» Примерная тематика домашних заданий Самостоятельное изучение ассортимента отечественных тортов и пирожных из бисквитного полуфабриката самостоятельное изучение ассортимента отечественных тортов и пирожных из песочного полуфабриката. Самостоятельное изучение ассортимента отечественных тортов из слоеного полуфабриката. Самостоятельное изучение ассортимента фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных Самостоятельное изучение ассортимента крошковых и десертных пирожных Самостоятельное изучение ассортимента заменителей высококалорийного сырья при приготовлении низкокалорийных изделий. Самостоятельное изучение условий и сроков хранения основных мучных кондитерских изделий. Самостоятельное изучение условий и сроков хранения фруктовых и низкокалорийных тортов. Заполнение таблиц сводных рецептур кондитерских изделий Изучение методических рекомендаций по выполнению практических работ Проработка конспектов, учебной и дополнительной литературы			8	

Производственная практика (концентрированная) итоговая по модулю Виды работ: Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, определение соответствия сырья технологическим требованиям Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и изделий Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов и изделий Подготовка основного и дополнительного сырья к производству Ведение технологического процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба Ведение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности	108	
Ведение технологического процесса приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Ведение технологического процесса приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки Ведение технологического процесса изготовления и использования простых отделочных полуфабрикатов Ведение технологического процесса изготовления и использования современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических пирожных Ведение технологического процесса приготовления и оформления легких и обезжиренных пирожных и тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления фирменных пирожных и тортов Проведение бракеража готовых изделий		
Дифференцированный зачет	1	
Всего	517	

Тематический план самостоятельной работы по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем	Вид СВР	Цели СР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения раздела ПМ 1.	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений	2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	2	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка доклада «Результаты исследования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий в городе Норильске»	Развитие исследовательских умений	1.Изучить ассортимент изделий, представленных в предприятиях торговли города Норильска	2	Устный опрос	1.Умение использовать теоретические знания при выполнении задания
	Подготовка реферата по теме «Дополнительное сырье хлебопекарного производства»	Развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	1	Устный опрос	1.Полнота и уровень изложения материала 2.Грамотность написания
	Подготовка реферата по теме «Улучшители теста и хлеба»	Развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	1	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Умение выделять главное
	Подготовка отчетов по практическим занятиям в соответствии с методическими рекомендациями	Приобретение навыков решения практических задач в профессиональной деятельности	1.Ответить на контрольные вопросы 2.Сделать выводы, исходя из целей занятия	1	Защита отчетов	1.Полный объем выполненной работы 2.Уровень усвоенных теоретических знаний 3.Обоснованность выводов
Раздел ПМ 3 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Изготовление образцов украшений из отделочных полуфабрикатов.	Систематизация и закрепление теоретических знаний и освоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации	1. Полнота и логичность изложение материала. 2. Грамотность и эстетичность оформления
	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 2.	Систематизация и закрепление теоретических знаний и освоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	2	Защита презентации	3. Полнота и логичность изложение материала. 4. Грамотность и эстетичность оформления
Раздел ПМ 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Подготовка реферата по теме «Пряники – национальный вид кондитерских изделий», «История кондитерского производства», «Новые технологии в приготовлении кондитерского теста», «Способы приготовления	Развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	6	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания

разнообразного ассортимента	печенья» Изготовление муляжей пряников, печенья					
Раздел ПМ. 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите	Приобретение навыков решения практических задач в сфере профессиональной деятельности	1.Повторить ранее изученный материал 2.Оформить технологическую карту, схему 3.Ответить на вопросы 4.Сделать выводы	2	Проверка письменного отчета	1.Точность проведения расчетов сырья 2.Уровень усвоенных теоретических знаний 3.Обоснованность сделанных выводов
	Подготовка реферата по теме «Современные тенденции в оформлении тортов и пирожных»	Развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники 2.Написать реферат	2	Защита реферата	1.Умение выделить главное в объеме информации по теме 2.Полнота раскрытия темы 3.Грамотность написания
	Написание реферата по теме «Новые виды отделочных полуфабрикатов»	Углубление теоретических знаний	1.Изучить рекомендуемые источники 2.Написать реферат	2	Защита реферата	1.Полнота объема представленной информации 2.Наличие рекомендаций по практическому применению новых отделочных полуфабрикатов
	Подготовка доклада по теме «Ассортимент тортов и пирожных, выпускаемых кондитерскими предприятиями города Норильска»	Развитие исследовательских умений, самостоятельности мышления	1.Провести исследование ассортимента тортов и пирожных местных товаропроизводителей, реализуемых в предприятиях торговли	2	Устный опрос	1.Полнота охвата товаропроизводителей при изучении данного ассортимента в городе 2.Логичность и грамотность изложения информации 3.Четкость и обоснованность сделанных выводов

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебный кондитерский цех»

Оснащение кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; экран настенный рулонный – 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; ПК - 1 шт.; стеллаж для наглядных пособий – 2 шт.; стенды, плакаты, муляжи.

Оснащение лаборатории:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основная

- 1 Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

2 Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

3 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь. В 2-х ч. Ч.1. Ч.2. /Изд.2-е, стереотип. М: Академия, 2016

4 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

Дополнительная

1 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001

г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

8. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики, которые проводятся на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточено в течение 3 и 4 семестров, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю). Производственная практика проводится концентрированно в течение 5 и 6 семестров.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности», ОП 11 «Специальное рисование и лепка».

Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 72 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики, которые проводятся на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточенно в течение 4 семестра, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю). Производственная практика проводится концентрированно в течение 5 и 6 семестров.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности», ОП 11 «Специальное рисование и лепка»,

Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 71 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления

хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют 4 или 5 разряды по профессии рабочего - на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

4.5 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

10. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

11. места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

12. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017. /Рец.303 от 25 августа 2017г. ФГАУ ФИРО

13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю, Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2017/рец.762 от 6 декабря 2012г. ФГАУ ФИРО

14. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь. В 2-х ч. Ч.1. /Изд.2-е, стереотип. _ М: Академия, 2016 /Рец.123 от 28 апреля 2009 г. ФГАУ ФИРО

15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017. /Рец.268 от 24 июля 2017 г. ФГАУ ФИРО

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРPG), 2010. – 1216 с.: ил.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

	<p>полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям 	

<p>реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия 	
---	--	--

	ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 04. Работать в коллективе и	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>практикам</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 09	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств 	экспертное наблюдение и оценка в процессе

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам