

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-23	Рабочая программа ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено ПЦК преподавателей
 спец. дисциплин и мастеров п/о
 Протокол № _____
 « _____ » сентября 2023 г.
 _____ Л.В.Цыбденова
 подпись И.О.Фамилия

Утверждено
 Методическим советом
 ГБПОУ «ГЭТ»
 _____ С.А.Ульянова
 подпись И.О.Фамилия
 Протокол № _____
 « _____ » _____ 2023 г.

Согласовано
 Директор ООО «Встреча»
 « _____ » сентября 2023г.
 _____ Керимова Н.И.
 подпись ф.и.о.

**Рабочая программа по ПМ05
 «Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
 мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
 Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Гусиноозерск, 2023

Разработчик - преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

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 примерной программы профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозёрский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

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

1.1. Область применения программы

Профессиональный модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа профессионального модуля ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции (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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии инструкциями и регламентами

ПК5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК5.3.	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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки, включая самостоятельную работу
596 часа

максимальной учебной нагрузки 76 ч, в том числе ЛПЗ – 110 часа

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 216 часа

Экзамен по модулю 28 часов, в том числе консультаций 10 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Самостоятельная работа обуча-ся, часов	Учебная часов	Производственная часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб-ые и практ-ие занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1- 5.5	МДК 05.01 Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента	56	52	26	26	4		-
ПК 5.1; 5.2	МДК05.02 Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38	38	12	26			-
ПК 5.1; 5.2; 5.3	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36	34	12	10	2		
ПК 5.1, 5	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	44	42	14	24	2		
ПК 5.1, 5.5	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	40	38	12	24	2		
ПК 5.1- 5.5	Учебная практика	144					144	
ПК 5.1- 5.5	Производственная практика, часов	216						216

	Экзамен по модулю	28					
	Всего:	596	210	134	10	144	216

3.2. Содержание по профессиональному модулю (ПМ)

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
1	2	3	4
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		64	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		64	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8	
	1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	2.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.		2
	1.Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных , кондитерских изделий		2
	2.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	Практические работы	10	2
	1.Организация технологического процесса в мучном цехе. Выбор технологического оборудования , инвентаря, инструментов.		
	2. Тренинг по применению современных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	3. Тренинг по организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	Лабораторные работы		2
	1Расчет необходимого количества инструментов.		
	2.Расчет необходимого количества посуды и инвентаря для хранения п/ф и		2

	готовых изделий		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8	
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.		2
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		2
	3.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	4.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	Практические работы.	10	2
	1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,		
	2.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	Лабораторная работа Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках мучного цеха		2
	Лабораторная работа Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского		2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и Продуктов.	Содержание	10	
	1.Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	3.Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию		
	4.Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		2

	5Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		2
	Практические работы	6	2
	1.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и кухонной посуды в различных отделениях кондитерского цеха.	2	
	2.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Расчет сырья на определенное количество изделий	2	2
	Лабораторная работа Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках мучного цеха. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4	
МДК. 05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента		158	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских		38	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикат	Содержание учебного материала	2	
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества		2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Помады	Содержание учебного материала	2	
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к		2

	качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		
Тема 2.3. Приготовление желе, карамели, глазури	Содержание учебного материала	2	
	Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения . Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры заваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури.		2
	Практические работы 1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	2.Решение ситуационных задач по расчетам сырья с учетом взаимозаменяемости сырья	2	2
	Лабораторные работы		2
	Приготовление помады	2	
	Приготовление желе	2	2
	Приготовление карамели	2	2
	Приготовление глазури	2	2
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	

Приготовление, назначение и подготовка к использованию масляных кремов	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Приготовление, назначение и подготовка к использованию масляных кремов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных		2
Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию сливочных белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов	Содержание учебного материала Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения45	2	2
Тема 2.6. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала	2	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	14	2
	Лабораторные работы Приготовление, назначение и подготовка к использованию масляных кремов Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		2
	Приготовление, назначение и подготовка к использованию сливочных белковых кремов, белковых заварных кремов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		2
	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов из молочных продуктов Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		3
	Приготовление сахарной мастики и марципана. Подготовка элементов украшения п/ф.		3

	Приготовление посыпок и крошки Рисование элементов отделки при помощи трафаретов. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства по темам раздела.			3
	Практическая работа Расчет продажной цены готовых отделочных полуфабрикатов			3
Раздел модуля 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			34	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий		Содержание учебного материала	4	
		Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
		Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.		
Тема 3.2. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба бездрожжевое и дрожжевое. Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий.		Содержание учебного материала	2	
		Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора и требования к качеству Приготовление дрожжевого слоеного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.		2
		Практическая работа Решение задач по расчету сырья для приготовления различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба, начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	4	2
		Лабораторная работа Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.		2
Тема 3.3	Содержание учебного материала		2	

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
Тема 3.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
Тема 3.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Расчет продажной цены готовых изделий	6	2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста.		2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5 Составление технологических карт изделий из дрожжевого теста. Составление технологических карт из пряничного теста и изделий из него. Расчет норм выхода на изделия из дрожжевого теста.		2	
Раздел модуля 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		44	
Тема 4.1. Технология	Содержание учебного материала	2	

приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного и пресного сдобного теста	Технология приготовления вафельного и сдобного пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий		2
Тема 4.2 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного и песочного теста	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления пряничного и песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста.	12	2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления изделий из пряничного теста.		2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста.		2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста		2
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	2	

Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента Приготовление бисквита масляного Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквита буше разнообразного ассортимента.	Технология приготовления бисквита основного с подогревом и бисквита масляного, бисквита буше Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий Бисквита буше		2
Тема 4.4. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста.		2
Тема 4.5 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового и миндального и изделий из него. .Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления изделий из заварного полуфабриката	12	2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката.		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления изделий из воздушного орехового го и миндального полуфабриката		2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката.		2

Тема 4.6. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста	Содержание учебного материала	4	
	Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		2
	Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного и крошкового теста	2	2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного и крошкового теста	2	2
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Систематическая проработка конспектов Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2	
Раздел модуля 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		40	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала		

Изготовление и оформление пирожных Пирожные бисквитные	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы качеству, условия и сроки хранения.	2	2
Тема 5.2. Приготовление песочных пирожных	Содержание учебного материала	2	
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы		
Тема 5.3. Приготовление заварных, слоеных и воздушных пирожных	Содержание учебного материала	2	
	Приготовление заварных, слоеных и воздушных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: отсадные (круглые, в виде кольца, полуцилиндрические, в виде трубочки).слоеные – нарезные(прямоугольные, квадратные, ромбовые)		

	Практические занятия	8	2
	Расчет сырья для приготовления определенного количества пирожных		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.		2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.		2
	Лабораторная работа. Приготовление слоеных и воздушных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: отсадные, штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Оформление , подготовка к реализации		2

Тема 5.4. Изготовление и оформление тортов Приготовление бисквитных тортов	Содержание учебного материала	2	
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Бисквитные торты Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление песочных, заварных и слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления бисквитных тортов.	4	2
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов		
Тема 5.6. Приготовление воздушных, воздушно – ореховых и миндальных тортов	Содержание учебного материала	2	
	Приготовление воздушных, воздушно - ореховых и миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		2
Тема 5.7. Приготовление комбинированных тортов	Содержание учебного материала Приготовление комбинированных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления песочных и слоеных тортов	12	2
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов		2
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных и заварных тортов		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления песочных тортов.		2

	Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных тортов		2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления заварных тортов.		2
Консультации		6	
Промежуточная аттестация		12	
Самостоятельная работа. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		2	
Итого по МДК 05.02		158	
Учебная практика Виды работ - Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. - Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. - Подготовка основного и дополнительного сырья кондитерских изделий. - Замес различных видов теста, разделка, формовка. - Выпечка, охлаждение. - Приготовление отделочных полуфабрикатов. - Отделка. - Оценка качества готовых изделий. - Соблюдение режимов хранения. - Использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий.		144	
Производственная практика Виды работ - Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - Использование различных технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - Оценка качества готовых изделий;		216	
Экзамен по модулю		28	
Всего		596	

4. Условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кондитерского производства и учебного кондитерского цеха. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кондитерского производства:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места для обучающихся,
- наглядные пособия, муляжи,
- комплект бланков технологической документации,
- комплект бланков учебно-методической документации,
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование,
- компьютер,
- интерактивная доска.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы модуля предполагает обязательную итоговую производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб пособие для сред. Проф. образования. -М.: Издательский центр Академия, 2012 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2010 г.

Дополнительные источники:

1. Барановский В. А. Справочник кондитера. -Ростов на/Д.: Феникс, 2008.
2. Кенгис Р.П., Мархель П.С. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. -М.: Логос, 2006.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания. –М.: Экономика, 1986.

Интернет-ресурсы

1. Форма доступа: свободная <http://images.yandex.ru>
2. IPR books – электронная библиотечная система

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации профессионального модуля необходимы: кабинет технологии кондитерского производства и учебный кондитерский цех.

Учебная практика проводится в учебном кондитерском цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Результаты	Основные показатели	Формы и методы
------------	---------------------	----------------

(освоенные профессиональные компетенции)	оценки результата	контроля и оценки
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Приготовление и оформление простых х/б изделий и хлеба.	- <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i>
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	- <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i>
Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	- <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i>
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	- <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i>
Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	- <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i>
Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	- <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i>

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-

го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности	- <i>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики</i>
	-участие в профессиональных конкурсах и т.п.	- <i>подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	- <i>экспертная оценка решения ситуационных задач</i>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.	- <i>экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля</i>

ответственность за результаты своей работы.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- <i>экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной работы</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- <i>экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных занятий, и в процессе учебной практики</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- <i>экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики	- <i>экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью</i>
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния	- <i>экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении лабораторных работ, учебной и</i>

		<i>производственной практик.</i>
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- <i>экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.</i>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 202__ / 202__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			Основание для внесения изменений
		исключенных	новых	измененных	

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от «___» _____ 20__ г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024