

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»

_____ А.В.Малгатаева

30 августа 2018 г.

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

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Ордынский, 2018 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической комиссии

« ____ » _____ 2018г .

№ протокола _____

Председатель комиссии

Автор: Сундурева Елена Сергеевна - преподаватель

Рабочая программа составлена на основе: примерной программы профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рецензенты:

Хусхаева И.К., председатель методической комиссии, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Баранхеева О.В., Генеральный директор ООО «Спектр»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
Ошибка! Закладка не определена.	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
--------------------------------	--

	порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Умения	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

Для углубления (детального изучения) подготовки обучающихся в рамках основного вида деятельности из часов вариативной части добавлены часы на:

- Самостоятельная работа обучающихся
- Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
- Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для различных фаршей
- Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Приготовление и рецептуры изделий из различного вида теста

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятель- ная работа	
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производст- венная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	Теория, часов							
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38 32+6	32	10	22	-	-	6
ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50 28+22	40 28+12	8	32 20+12	-		10
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	44 24+20	36 24+12	14	22 10+12	-		8
ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	70 46+24	56 46+10	28	28 18+10	-		14
ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	51 30+21	39 30+9	10	29 20+9	-		12
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	360				144	216	
	Всего:	613 520+93	203 160+43	70	133 90+43	144	216	50

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
Раздел модуля 1. МДК 05.0 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				38
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				38
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			10
	1.	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	1
	2.	2	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	1
	3.	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, хлебобулочных изделий.	1
	4.	4	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, мучных кондитерских изделий.	1
	5.	5	Самостоятельная учебная работ Подготовка сообщений Современные методы приготовления хлебобулочных изделий.	1
	6.	6	Самостоятельная учебная работа Подготовка сообщений Современные методы приготовления мучных кондитерских изделий.	1
	7.	7	Самостоятельная учебная работа Презентация Требования к организации хранения полуфабрикатов.	1
	8.	8	Самостоятельная учебная работа Презентация Требования к организации хранения готовых хлебобулочных.	1
	9.	9	Самостоятельная учебная работа Презентация Требования к организации хранения мучных кондитерских изделий.	1
	10.	10	Самостоятельная учебная работа Заполнить таблицу Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			14
	11.	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1
	12.	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды.	1
	13.	3	Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	14.	4	Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	15.	5	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий.	1
	16.	6	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий.	1
	17.	7	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	18.	8	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	19.	9	Лабораторная работа №1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	20.	10	Лабораторная работа № 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1

	21.	11	Лабораторная работа № 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	22.	12	Лабораторная работа № 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	23.	13	Лабораторная работа № 5. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	1
	24.	14	Лабораторная работа № 6. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	1
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание			14
	25.	1	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий.	1
	26.	2	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий.	1
	27.	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	28.	4	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	29.	5	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1
	30.	6	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1
	31.	7	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1
	32.	8	Правила оформления заявок на склад.	1
	33.	9	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1
	34.	10	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1
	35.	11	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	1
	36.	12	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	1
	37.	13	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	1
	38.	14	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	1
Раздел модуля 2. Приготовление кондитерских изделий и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				50
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание			5
	39.	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	1
	40.	2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	41.	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1

	42.	4	Кондитерские гребенки, корнетики и отсадочные мешки. Украшения из крема: украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм. Сложные украшения.	1
	43.	5	Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури, кандира. для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание			12
	44.	1	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1
	45.	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	1
	46.	3	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	1
	47.	4	Самостоятельная учебная работа. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1
	48.	5	Самостоятельная учебная работа. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	1
	49.	6	Самостоятельная учебная работа. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1
	50.	7	Самостоятельная учебная работа. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.	1
	51.	8	Самостоятельная учебная работа. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	52.	9	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов	1
	53.	10	Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	54.	11	Приготовление и использование сахарных полуфабрикатов. Приготовление сырья для промочки. Приготовление сиропа для глазировки (тираж).	1
	55.	12	Приборы для определения температуры и плотности сиропа. Определение количества сахара в сиропе по таблице.	1
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание			5
	56.	1	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	1
	57.	2	Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	58.	3	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	59.	4	Приготовление некоторых видов глазури: черная классическая глазурь шоколадная глазурь молочная глазурь белая глазурь.	1
	60.	5	Глазурь: последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание		12	
	61.	1	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	62.	2	Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	63.	3	Приготовление сливочных кремов, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	64.	4	Самостоятельная учебная работа. Приготовление белковых кремов, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	65.	5	Самостоятельная учебная работа. Приготовление заварных кремов, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	66.	6	Самостоятельная учебная работа. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	67.	7	Самостоятельная учебная работа. Приготовление кремов из молочных продуктов: творога, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	68.	8	Самостоятельная учебная работа. Приготовление кремов из молочных продуктов: сливок, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	69.	9	Лабораторная работа № 1.Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	1
	70.	10	Лабораторная работа № 2. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	1
	71.	11	Лабораторная работа № 3. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	1
72.	12	Лабораторная работа № 4. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	1	
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание		6	
	73.	1	Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	74.	2	Использования сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	75.	3	Виды сахарной марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	76.	4	Использования марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	77.	5	Цветочная мастика, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
78.	6	Мастика для моделирования методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		8	
	79.	1	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	80.	2	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1

	81.	3	Крошка, бисквитная жареная из воздушного полуфабриката, слоеная крошка их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	82.	4	Шоколадная крупка (трюфельная посыпка) Песочная крупка. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	83.	5	Лабораторная работа № 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	1
	84.	6	Лабораторная работа № 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	1
	85.	7	Лабораторная работа № 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	1
	86.	8	Лабораторная работа № 8. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	1
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание			2
	87.	1	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	88.	2	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				44
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание			2
	89.	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1
	90.	2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание			12
	91.	1	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	1
	92.	2	Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов к фаршу.	1
	93.	3	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	1
	94.	4	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из печени, порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	1
	95.	5	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из рыбы, порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	1
	96.	6	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из овощей, порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	1
	97.	7	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из грибов, порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	1

	98.	8	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из яиц и риса, порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	1
	99.	9	Методы приготовления и рецептуры сладких начинок, повидло, конфитюр. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.	1
	100.	10	Методы приготовления и рецептуры сладких начинок, цукаты. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.	1
	101.	11	Самостоятельная работа Реферат Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1
	102.	12	Самостоятельная работа Реферат Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание			11
	103.	1	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.	1
	104.	2	Классификация теста: бездрожжевое, дрожжевое характеристика.	1
	105.	3	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба.	1
	106.	4	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	1
	107.	5	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах, закваске, из пресного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	1
	108.	6	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса теста (брожение, обминка) методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	109.	7	Практическое занятие №1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	1
	110.	8	Практическое занятие №2. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	1
	111.	9	Самостоятельная работа Презентация Классификация теста. Особенности каждого вида.	1
	112.	10	Самостоятельная работа Презентация Классификация теста. Особенности каждого вида.	1
	113.	11	Самостоятельная работа Презентация Классификация теста. Особенности каждого вида.	1
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание			19
	114.	1	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	115.	2	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.	1
	116.	3	Особенности оформления хлебобулочных изделий до выпечки и после нее.	1
	117.	4	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	118.	5	Лабораторная работа №1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	119.	6	Лабораторная работа №2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	120.	7	Лабораторная работа №3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	121.	8	Лабораторная работа №4 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	122.	9	Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	123.	10	Лабораторная работа №6 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	124.	11	Лабораторная работа №7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	125.	12	Лабораторная работа №8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1

	126.	13	Лабораторная работа №9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	127.	14	Лабораторная работа №10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	128.	15	Лабораторная работа №11 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	129.	16	Лабораторная работа №12 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	130.	17	Самостоятельная работа Проект Оформление хлебобулочных изделий и хлеба	1
	131.	18	Самостоятельная работа Проект Оформление хлебобулочных изделий и хлеба	1
	132.	19	Самостоятельная работа Проект Оформление хлебобулочных изделий и хлеба	1
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				70
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание			6
	133.	1	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация.	1
	134.	2	Виды мучных кондитерских изделий, их ассортимент.	1
	135.	3	Виды мучных кондитерских изделий, значение в питании.	1
	136.	4	Правила выбора основных продуктов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	1
	137.	5	Правила выбора дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	1
	138.	6	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание			64
	139.	1	Приготовление и рецептуры изделий из сдобного пресного теста. Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	140.	2	Приготовление и рецептуры изделий из вафельного теста. Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	141.	3	Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста «Печенье круглое», «Печенье звездочка», «Печенье лимонное», «Печенье глаголик», «Песочник с изюмом», «Кекс столичный». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	142.	4	Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста «Печенье ромашка», «Полоска песочная с повидлом», «Печенье масляное», «Рожок песочный с маком», «Печенье творожное». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	143.	5	Приготовление и рецептуры изделий из бисквитного теста «Рулет кремный», «Рулет лакомка», «Медово – шоколадный бисквит», «Бисквит Прага», «Бисквит с орехами». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	144.	6	Приготовление и рецептуры изделий из бисквитного теста, «Рулет фруктовый», «Бисквит с корицей», «Пирог Балтика», «Шоколадный бисквит», «Йогуртовый бисквит». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	145.	7	Приготовление и рецептуры изделий из заварного теста «Профитроли», «Торт из заварного крема», «Печенье с сыром», «Вишня в тесте», «Кольца воздушные». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	146.	8	Приготовление и рецептуры изделий из заварного теста «Булочка со сливками», «Орешки из заварного теста», «Пирожное эклер с шоколадным кремом». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1

	147.	9	Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста «Кулебяка слоеная с разными фаршами», «Курник», «Батончики слоеные с орехом», «Языки слоеные». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	148.	10	Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста «Ушки слоеные», «Ватрушки с творогом или с повидлом», «Печенье соленые столбики», «Рожки слоеные с повидлом», «Волованы». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	149.	11	Приготовление и рецептуры изделий из воздушного теста «Воздушно –ореховое печенье», «Торт белковый с вареньем», «Пирожное воздушное георжин». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	150.	12	Приготовление и рецептуры изделий из воздушного теста «Меренги»,» Пирожное воздушное с кремом», «Пирожное фуэте», «Пирожное воздушное однослойное». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	151.	13	Приготовление и рецептуры изделий из воздушно - орехового теста «Воздушно - ореховый торт полет», «Воздушно - ореховый торт Киевский». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	152.	14	Приготовление и рецептуры изделий из миндального теста «Печенье миндальное», «Миндальные жгутики», «Миндальные ежики». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	153.	15	Приготовление и рецептуры изделий из миндального теста «Печенье миндальное фигурное», «Печенье миндальное шоколадное», «Торт миндальный». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	154.	16	Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста «Цветаевский пирог с малиной», «Песочные кексы», «Песочный штрудель с яблоками», «Корзиночки со сгущенкой и орехами». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	155.	17	Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста «Печенье с имбирём», «Тарт Татен», «Песочный пирог Мохито». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	156.	18	Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста «Берлинское пирожное слоеное», «Слоеное пирожное трубочка с кремом», «Канпе тарталетки». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	157.	19	Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста «Слоеные булочки с корицей», «Слойка с шоколадом», «Слоеные бантики с сахаром». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	158.	20	Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста «Слойки Розинки», «Пирожки слоеные конвертики с творогом», «Слоеный рулет с маком». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	159.	21	Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста «Слойки со сгущенкой», «Постные рогалики из слоёного теста», «Пахвала по- армянски». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	160.	22	Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста «Слоеные розочки», «Печенье рулетки», «Штрудель». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	161.	23	Лабораторное занятие №1 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1
	162.	24	Лабораторное занятие №2 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1
	163.	25	Лабораторное занятие №3 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1
	164.	26	Лабораторное занятие №4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1
	165.	27	Лабораторная занятие №5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	1

[illegible]

	198.	60	Самостоятельная учебная работа. Реферат Приготовление и рецептуры изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Варианты оформления.	1
	199.	61	Самостоятельная учебная работа. Найти в интернете Рецептуры изделий из пряничного теста «Пряники глазированные», «Пряники медовые», «Пряники Тульские», «Коржи сахарные».	1
	200.	62	Самостоятельная учебная работа. Найти в интернете Рецептуры изделий из пряничного теста «Пряники глазированные», «Пряники медовые», «Пряники Тульские», «Коржи сахарные».	1
	201.	63	Самостоятельная учебная работа. Найти в интернете Рецептуры изделий из пряничного теста «Коржи молочные», «Пряники детские», «Коврижка медовая», «Коврижка южная», «Коврижка медовая с начинкой».	1
	202.	64	Самостоятельная учебная работа. Найти в интернете Рецептуры изделий из пряничного теста «Коржи молочные», «Пряники детские», «Коврижка медовая», «Коврижка южная», «Коврижка медовая с начинкой».	1
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				51
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание			19
	203.	1	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	204.	2	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, нарезные прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полужилиндрические, штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1
	205.	3	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, нарезные прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полужилиндрические, штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1
	206.	4	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные, нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полужилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1
	207.	5	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1
	208.	6	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1
	209.	7	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные, нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1
	210.	8	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	1
	211.	9	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1
	212.	10	Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	1
	213.	11	Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	1

	214.	12	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	1
	215.	13	Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1
	216.	14	Самостоятельная учебная работа. Пирожное «Бисквитное» фруктовое (буше). Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом, глазированное помадой (буше). Методы приготовления, требования к качеству, сроки хранения.	1
	217.	15	Самостоятельная учебная работа. Пирожное «Песочное», глазированное помадой. Пирожное «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом. Пирожное «Песочное» с белковым кремом. Методы приготовления, требования к качеству, сроки хранения.	1
	218.	16	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1
	219.	17	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1
	220.	18	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1
	221.	19	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1
	Содержание			32
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	222.	1	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	1
	223.	2	Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.	1
	224.	3	Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов.	1
	225.	4	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	226.	5	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые с посыпками, квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	227.	6	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	228.	7	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	229.	8	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	230.	9	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	231.	10	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	232.	11	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	233.	12	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктовые квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1

	234.	13	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	235.	14	Приготовление воздушных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	236.	15	Приготовление воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	237.	16	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	238.	17	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры бисквитных тортов: торт «Кофейный», торт «Сказка», торт «Подарочный», торт «Кармен», торт «Свадебный», торт «Рубин». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	239.	18	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры песочных тортов: торт «Песочно – кремовый», торт «Ивушка», торт «Песочно – ореховый», торт «Песочный с джемом». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	240.	19	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры слоеных тортов: торт «Слоеный с конфитюром», торт «Московская слойка», торт «Спортивный», торт «Слоеный с кремом». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	241.	20	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры миндальных тортов: торт «Миндально – фруктовый», торт «Крепшатики». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	242.	21	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры воздушно – ореховых тортов: торт «Полет», торт «Киевский», торт «Чайная роза». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	243.	22	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры воздушных тортов: торт «Паутинка», торт «Ярославна». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	244.	23	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры вафельных тортов: торт «Сюрприз», торт «Арахис». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	245.	24	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры вафельных тортов: торт «Вечерний», торт «Причуда». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	246.	25	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры вафельных тортов: торт «Орешек», торт «Элегия». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	247.	26	Самостоятельная учебная работа. Приготовление и рецептуры вафельных тортов: торт «Шоколадно- вафельный», торт «Полярный». Варианты оформления. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	248.	27	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	1
	249.	28	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	1
	250.	29	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	1
	251.	30	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	1
	252.	31	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	1
	253.	32	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	1
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:				144
1.Приготовление фаршей из мяса и рыбы. Приготовление фаршей из грибов, овощей				6
2. Приготовление сладких начинок, приготовление сиропов различной крепости				6
3. Приготовление сиропов различной крепости, сиропов для промочки. Приготовление помады, сахарной мастики, марципана, жженки				6

4. Приготовление глазури, грильяжа, желе, фруктовая рисовальная масса, украшений из них. Приготовление шоколада, карамели	6
5. Приготовление белковых кремов, кремы на основе сливок, заварного крема. Посыпки для отделки кондитерских изделий. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: гелей, желе, глазури, посыпки,	6
6. Приготовление дрожжевое безопарное тесто и изделий из него	6
7. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	6
8. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	6
9. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	6
10. Приготовление теста для блинов и оладий, блинчиков, теста для вареников, лапши домашней, вафельное тесто	6
11. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	6
12. Приготовление пряничного теста и изделия из него	6
13. Приготовление песочного теста, изделия из него.	6
14. Приготовление бисквитного теста и изделия из него.	6
15. Приготовление заварного теста, изделий из него	6
16. Приготовление воздушно-орехового, миндального теста, изделий из него.	6
17. Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности	6
18. Приготовление бисквитных пирожных и тортов Оформление.	6
19. Приготовление песочных пирожных и тортов. Оформление	6
20. Приготовление слоёных пирожных и тортов. Оформление	6
21. Приготовление заварных пирожных и тортов. Оформление	6
22. Приготовление воздушных пирожных и тортов. Оформление	6
23. Приготовление миндальных пирожных и тортов. Оформление	6
24. Приготовление крошковых пирожных. Оформление	6
Производственная практика ПМ 05 Виды работ	216
1. Организация рабочего места кондитера. Подготовка оборудования и инвентаря	6
2. Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов	6
3. Приготовление фаршей и начинок	6
4. Приготовление сиропов и помады	6
5. Приготовление карамели	6
6. Приготовление сахарной мастики и марципана	6
7. Приготовление желе	6
8. Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий	6
9. Приготовление сливочных кремов	6
10. Приготовление белковых кремов	6
11. Приготовление заварного крема	6
12. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	6
13. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	6
14. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	6
15. Приготовление пшеничного хлеба	6
16. Приготовление ржаного хлеба	6
17. Приготовление блинов и оладий	6
18. Приготовление изделий из теста для блинчиков, вареников, пельменей	6

19. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	6
20. Приготовление пряничного теста и изделий из него	6
21. Приготовление песочного теста и изделий из него	6
22.. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6
23. Приготовление заварного теста и изделий из него	6
24. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него	6
25. Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него	6
26. Приготовление вафельного теста и изделия из него	6
27. Приготовление изделий пониженной калорийности	6
28. Приготовление бисквитных пирожных и тортов Оформление	6
29.Приготовление песочных пирожных и тортов Оформление	6
30. Приготовление слоёных пирожных. Оформление	6
31. Приготовление слоёных тортов. Оформление	6
32.Приготовление заварных пирожных и тортов. Оформление	6
33.Приготовление воздушных пирожных и тортов. Оформление	6
34 Приготовление миндальных пирожных и тортов Оформление	6
35. Приготовление крошковых пирожных. Оформление	6
36.Приготовление фигурных и литерных тортов. Оформление	6
Всего	613

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

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

Технические средства обучения:

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

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный шокофризер льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Механическое оборудование:

тестомес, взбивальная машина, миксер. куттер, мясорубка

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.

- жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
- фритюрница гриль – саломандра;
- микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

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

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи, кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, скалки рифлёные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы, противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож,
- нож пила (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- терки, трафареты, кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный делитель торта подносы,

Подложки для тортов (деревянные) темперирующая емкость, инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка Расходные материалы: бумага пергаментная кондитерские мешки полимерные (одноразовые) упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

2 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

3 Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

4 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

5 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

6 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

7 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

8 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

9 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).

4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.УсовМ.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
- 6.CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
- 7.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
- 8.Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – 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;	

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	– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – 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) дегаустация 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	
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; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	– 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	- заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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 интересные профессиональные темы	
---	---	--