

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
программы подготовки специалиста среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Городец, 2021

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
преподавателей специальностей
«Технология продукции общественного питания»,
«Поварское и кондитерское дело»
Протокол №1 от 27 августа 2021 года
Председатель МК Шестаков И.В.

Автор: Солохина К.С.

Составлена в соответствии с ФГОС
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по УМР
Гольчева Л.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> –В разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания –Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания –Организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами –Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов –Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетической подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных –Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности –Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов –Подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> –Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции –Контроле хранения и расхода продуктов
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания –Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов требований к безопасности –Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям –Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами –Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ –Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей –Хранить порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания –Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними –Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских

	<p>изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> –Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные –правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 348 часов,

Из них на освоение МДК 05.01 – 67 часов; МДК 05.02 – 83 часа

на практики, в том числе учебную - 72 часа и производственную – 108 часов

самостоятельная работа - 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 09,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	77	67				10	
ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	91	43	40			8	
ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 09,10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная))	108				108		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>		<i>Объем часов</i>
1	2		3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			77
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			77
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	Уровень освоения	24
1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	1		
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	1		
3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2,3		
4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2,3		
5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2,3		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Содержание	Уровень освоения	14
1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2		
2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3		

кондитерских изделий			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	Уровень освоения	12
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	
	Консультация	Уровень освоения	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования	3	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание		12
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2,3	
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2,3	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2,3	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2,3	

	5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2,3	
	Консультация	<i>Уровень освоения</i>	
	Правила оформления заявок на склад	3	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			10
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			91
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			91
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	10
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении	2,3	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	
	5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2,3	
	6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	
	7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	
	8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	
	9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	
	ПР. 01 Составление технологических карт на полуфабрикаты для производства сложных мучных кондитерских изделий		2
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	Уровень освоения	12
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2,3	
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	

	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2,3	
	Консультация	<i>Уровень освоения</i>	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	3	2
	Лабораторные работы	10	
	Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.	4	
	Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.	6	
	Практические занятия	10	
	Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев.	2	
	Составление технологических схем.	2	
	Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.	4	
	Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	10
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных	2,3	

	кондитерских изделий из различных видов теста		
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и другие для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2,3	
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2,3	
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2,3	
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2,3	
	Консультация	<i>Уровень освоения</i>	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий	3	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2,3	
	2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2,3	10
	3. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2,3	
	4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2,3	
	Лабораторные работы		10
	Приготовление тематического торта.		6
	Приготовление литерного торта.		4

	Практические занятия		8
	Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.		2
	Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов		2
	Выполнение зарисовок тематических и праздничных тортов.		2
	Изготовление макета авторского торта из пластилина.		2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			8

<p>Учебная практика по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 3. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента органолептическим способом 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана. 5. Приготовление и творческое оформление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 6. Приготовление и творческое оформление сдобных хлебобулочных изделий: каравая, кренделей, праздничного хлеба пониженной калорийности 7. Приготовление и оформление мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек. 8. Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из различного вида теста 9. Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 	<p>72</p>
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 3. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. 4. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. 	<p>108</p>

<p>5. Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным и безопарным способом.</p> <p>6. Приготовление и творческое оформление пирожных из разных видов полуфабрикатов.</p> <p>7. Приготовление и творческое оформление печенья, пряников, коврижек.</p> <p>8. Приготовление и творческое оформление печенья, пряников, коврижек.</p> <p>9. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>10. Оценка качества готовых изделий</p> <p>11. Упаковка и хранение сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>12. Упаковка и хранение изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным и безопарным способом</p> <p>13. Упаковка и хранение праздничных тортов и пирожных, печенья, пряников, коврижек</p>	
Всего	348

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

1. Рабочие столы – 16 шт.
2. Стулья – 29 шт.
3. Шкаф – 1 шт.
4. Компьютер с процессором – 1 шт.
5. Мультимедийный проектор – 1 шт.
6. Интерактивная доска – 1 шт.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Организация хранения и контроля запасов сырья. Организация обслуживания. Лаборатория метрологии и стандартизации, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием:

- Рабочие столы – 14 шт.
- Стулья – 28 шт.
- Стол учительский – 1 шт.
- Стул учительский – 1 шт.
- Доска ученическая – 1 шт.
- Компьютер с процессором – 1 шт.
- Мультимедийный проектор – 1 шт.

Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

1. Плита электрическая напольная с духовым шкафом (нерж.) – 4 шт.
2. Печь конвекционная – 1 шт.
3. Холодильник Антлант – 1 шт.
4. Ванна моечная нержавеющая, трехсекционная – 1 шт.
5. Ванна моечная нержавеющая, односекционная – 1 шт.
6. Весы механические – 1 шт.
7. Стол разделочный – 6 шт.
8. Стол для оборудования (нерж.) – 1 шт.
9. Стол для посуды – 2 шт.
10. Зонт вытяжной 2 шт.
11. Шкаф для посуды – 1 шт.
12. Миксер – 3 шт.
13. Блендер – 1 шт.
14. Электрокофеварка – 1 шт.
15. Пароконвектомат-мини (нерж.) на шесть уровней – 1 шт.
16. Кухонная посуда
17. Морозильная камера STINOL – 1 шт.

3.1 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учеб. для СПО /Т.Б. Цыганова. – М.: Академия, 2014.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учеб. для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2012.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. учебн. для СПО (из списка ТОП 50)-М.: Академия, 2017.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
3. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для СПО/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М: Академия, 2014 (электронный учебник)
5. <http://www.biblio-online.ru> – электронная библиотечная ЮРАЙТ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. -экспертная оценка выполнения практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p>

<p>кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме комплексного экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на комплексном экзамене по МДК;</p> <p>-экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>Итоговый контроль:</p> <p>-экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>

