

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»

А.В. Симашева
_____ А.В. Симашева

«*29*» *08* 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета, протокол № 1 от 29.08.2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций⁸

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ПМ.05</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ol style="list-style-type: none"> 1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; 3) приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; 4) подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 5) приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 6) порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; 7) ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<p>У.1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У.2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.3- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.4- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.</p>
Знать	<p>3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3.3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 333 часов

в том числе в форме практической подготовки – 256 часов

Из них на освоение МДК.04.01 – 60 час, МДК.04.02 – 123 часа.в том

числе самостоятельная работа практики,

в том числе учебная -108 часа,производственная -36
час

Промежуточная аттестация экзамен по модулю- 6 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов/в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Экзаме н
			Во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практичес. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1 – ПК 5.5	МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	58	26	2			
ПК 5.1 – ПК 5.5	МДК 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	123	120	50	3			
	Учебная практика	108				108		
	Производственная практика	36					36	
	Экзамен	6						6
	Итого	333	178	76	5	108	36	6

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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)	Объём, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Код ОК, ПК	
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		60			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание		18		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	1	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2		
	2	Подготовка кондитерского сырья к производству, <i>в том числе традиционного сырья для национальных видов изделий зарубежных кухонь</i>	2		
	3	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Упёк и припёк изделий, выход готовых изделий	2		
	4	Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста. Способы разрыхления теста	2		
	5	Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом.	2	2	
	6	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	2	
	7	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач на расчёт упёка и припёка, выхода изделий	4	4	
8	Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на расчёт количества воды для замеса теста определённой влажности.	2	2		
Тема 1.2. Организация	Содержание	12		ОК 1, ОК 2, ОК 3,	

технологических процессов и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. <i>Виды оборудования, используемые в кондитерском производстве зарубежной кухни</i>	2		ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	10	Оборудование для подготовки сырья к производству.	2		
	11	Оборудование для формования мучных кондитерских изделий выпечки изделий отделки изделий	2		
	12	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	13	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	4	
Тема 1.3. Организация работы кондитерского цеха	Содержание		30		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	14	Организация работы кондитерского цеха. Характеристика, назначение .Помещения цеха.	2		
	15	Организация рабочих мест. Формы организации труда	1		
	16	Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
	17	Правила оформления заявок на склад	2		
	18	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	19	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности.	2		
	20	Методы и задачи лабораторного контроля. Приёмы испытаний сырья готовых изделий.	2		
	21	Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий	2		
	22	Практическое занятие 6 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	4	

	23	Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4	4	
	24	Практическое занятие 8 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо - оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	4	4	
	25	ДЗ по МДК 05.01	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ.		2		
	Итого 32 час.+26 ч. ПЗ + 2ч. СР				
МДК. 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента			1 2 3		
Раздел модуля 2. МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		8		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	1	Фарши и начинки. Варенье, повидло, джем. Сиропы, помада. Желе. Цедра, цукаты.	2		
	2	Кремы	2		
	3	Практическое занятие 1 Приготовление п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	4	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, изделий из дрожжевого теста	Содержание		2 2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.2
	4	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста. <i>в т.ч. для национальной и зарубежной кухни.</i> Классификация дрожжевого теста, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	1		
	5	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	6	Приготовление теста на различных заквасках. Разделка теста	2		

	7	Выпечка хлеба. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Хранение и транспортирование хлеба	2		
	8	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления. Недостатки и причины их возникновения, способы исправления.	2		
	9	Разделка и выпечка дрожжевого теста. Жарка изделий во фритюре. Ассортимент изделий	2		
	10	Изделия из дрожжевого теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	11	Дрожжевое слоёное тесто. Ассортимент изделий. Недостатки изделий и причины возникновения	1		
	12	Блинное тесто. Тесто для оладий. Ассортимент блинных изделий. Подача, требования безопасности.	1		
	13	Практическое занятие 2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	2	
	14	Практическое занятие 3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.	4	4	
	15	Практическое занятие 5 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста.	2	2	
Тема 2.3. Отделочные полуфабрикаты	Содержание		16		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.2
	16	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>в т.ч. для национальной и зарубежной кухонь.</i> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	1		
	17	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 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		

18	<p>Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	2	
19	<p>Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
20	<p>Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления</p>	1	
21	<p>Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
22	<p>Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления</p>	2	

	23	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1		
	24	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1		
	25	Практическое занятие 6 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	2	
	26	Практическое занятие 7 Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	2	
Тема 2.4. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.	Содержание		32		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.4
	27	Технология приготовления сдобного пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>в т.ч. для зарубежных кухонь</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2		
	28	Технология приготовления вафельного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2		

29	<p>Технология приготовления пряничного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	2		
30	<p>Технология приготовления песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	2		
31	<p>Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	2		
32	<p>Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	2		

	33	Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
	34	Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2		
	35	Практическое занятие 8 Расчет сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста.	2	2	
	36	Практическое занятие 9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного, пряничного теста.	2	2	
	37	Практическое занятие 10	2	2	
		Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста			
	38	Практическое занятие 11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4	4	
	39	Практическое занятие 12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного и слоеного теста	4	4	
	40	Контрольная работа по за семестр	2		
Тема 2.5 Изготовление и оформление пирожных	Содержание		22		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.5
	41	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		

42	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово- желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические),штучные, рулеты. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Процесс приготовления в зависимости от формы.	2		
43	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемыхотделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимостиот вида. <i>Основные предпочтения и технологии приготовленияу различных народов мира</i>	2		
44	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. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы:	2		
	трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпныекрошкой или сахарной пудрой. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			
45	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	2		
46	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
47	Практическое занятие 13 Самостоятельная работа с расчётной документацией порасчёту сырья для приготовления пирожных.	2	2	
48	Практическое занятие 14 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных,песочных пирожных	4	4	
49	Практическое занятие 15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных,воздушных, слоёных пирожных	4	4	
Тема 2.6. Изготовление и	Содержание	23		ОК 1, ОК 2, ОК 3,

оформление тортов.

50	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Транспортирование тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		ОК 4, ОК 9 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
51	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		
52	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		
53	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		
54	Практическое занятие 16 Расчет сырья для приготовления тортов.	2	2	
55	Практическое занятие 17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных тортов.	4	4	
56	Практическое занятие 18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных, воздушных тортов.	4	4	
57	Итоговое занятие по МДК 05.02.	2		
Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Выполнение презентаций по индивидуальным заданиям		3		
Итого 70 час. теории + 50 час. ПЗ + 3 час. СР				

Учебная практика по ПМ.05	108		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в 			<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5</p>

<p>условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p>	<p>36</p>		
<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Защита отчётов по производственной практике</p>			
<p>Экзамен по модулю</p>	<p>6</p>		
<p>ИТОГО</p>	<p>333</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебный кондитерский цех, кондитерский цех организации питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1 Основные печатные издания

1.Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.: дата введения 216-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.