

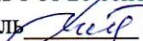



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

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

Челябинск 2018

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 20 сентября 2018 года
Председатель  Климпуш М.Н.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.Н. Худякова
20 сентября 2018 года

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной 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

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик: Климпуш Марина Николаевна, преподаватель высшей категории ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 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 вид профессиональной 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 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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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
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
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,</p>

	<p>рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов										
			Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								Консультации	Промежуточная аттестация
				Всего учебных занятий	Нагрузка на МДК, часов				Нагрузка по практике, часов				
					Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ	Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	0	32	20	12	-	-	-	-	-	-	*
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	МДК 05.02 Процессы приготовление, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	129	9	106	42	0	48	16	-	-	8	6*	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Учебная практика	72							72	-	-	зачет	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Производственная практика	108							-	108	-	зачет	
	Экзамен по ПМ.05	8										2	6
	Всего	349	9	138	62	12	48	16	180	10	12		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия и лабораторные работы, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание	6
	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика мини-пекарней.	
	Организация рабочего места на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	
	Практические занятия	4
	Работа со Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Рецепттура простая и сложная. Решение задач по определению сухих веществ.	
Работа с ГОСТом Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Составление технологических и технико-технологических карт.		
Тема 1.2. Техническое оснащение	Содержание	8
	Классификация оборудования.	
	Механическое оборудование: сортировочно-калибровочное, моечное, месильно-перемешивающее, дозировочно-формовочное, измельчительно-режущее, распылительное, специальное, упаковочное.	
	Тепловое оборудование: варочное, для расстойки тестовых заготовок, жарочное, плиты.	
	Холодильное оборудование: шкафы, шкафы шокового охлаждения и заморозки, холодильные камеры, прилавки-витрины, холодильные столы, льдогенераторы.	
	Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Инвентарь и приспособления.	
	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	
Практические занятия	4	

	Подбор оборудования и составление схем его размещения на рабочем месте для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	Подбор посуды, инвентаря, инструментов и приспособлений на рабочем месте для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание	4
	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.	
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	
	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Санитарные требования к личной гигиене персонала.	
	Практическое занятие	2
	Правила заполнения санитарных журналов обязательные на производстве общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Тема 1.4. Контроль качества и безопасность сырья и готовой продукции	Содержание	2
	Виды контроля: технологический, входной, операционный, приемочный.	
	Методы контроля: органолептическая оценка качества, лабораторный метод.	
	Безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.	
	Практическое занятие	2
	Применение видов контроля качества. Выполнение лабораторного метода. Проведение органолептической оценки качества кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 без взаимодействия с преподавателем Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Освоение учебного материала тем с помощью электронных образовательных ресурсов. Работа с нормативной и технологической документацией, с инструкциями и регламентами. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, инструкций. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет-ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-
МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		106

<p>Тема 2.1. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья. Оценка качества и безопасность.</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения: мука, крахмал и крахмалопродукты.</p> <p>Виды сырья, его характеристика и правила хранения: сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль, разрыхлители.</p> <p>Виды сырья, его характеристика и правила хранения: молоко и молочные продукты, масла и жиры, яйца и яичные продукты.</p> <p>Виды сырья, его характеристика и правила хранения: пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители, желирующие вещества, орехи и масличные семена, плодово-ягодные продукты.</p> <p>Пищевые смеси промышленного производства.</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оценка качества.</p>	<p>Содержание</p> <p>Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Муссы. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Марципан (сырцовый, заварной). Мاستика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная). Виды,</p>	<p>4</p>

	рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Пралине. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.	
	Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	
Тема 2.3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание	12
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.	
	Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки.	
	Сложных сдобные хлебобулочные изделия: ватрушки, булочка «Бриош», сдоба обыкновенная и фигурная, сдобные плетеные изделия, булочки с начинками, слойки с начинками.	
	Праздничные пироги: открытые с различной отделкой бортов, полуоткрытые с различными сетками, закрытые пироги с отделочными украшениями, фигурные пироги в виде животных, птиц, различных предметов, кулебяки, курники, рыбники.	
	Праздничный хлеб: каравай, калачи, куличи пасхальные, хлеб несладкий с гастрономическими продуктами, хлеб сладкий с плодами и фруктами.	
	Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правила их хранения.	
	Лабораторные работы	12
	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>сдобных хлебобулочных изделий</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм: ватрушки, булочка «Бриош», сдоба обыкновенная и фигурная, сдобные плетеные изделия, булочки с начинками, слойки с начинками. Отделочные полуфабрикаты к ним. Разработка, адаптация рецептов хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>праздничных пирогов</i> (открытых, полуоткрытых, закрытых) и <i>праздничного хлеба</i> (каравай, калачи, куличи пасхальные, хлеб несладкий с гастрономическими продуктами, хлеб сладкий с плодами и фруктами) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. Отделочные полуфабрикаты к ним. Разработка, адаптация рецептов хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		
Учебная практика по ПМ.05 (распределена в учебном кондитерском цехе) Виды деятельности: 1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>сдобных хлебобулочных изделий</i> сложного ассортимента с учетом	36	

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм: ватрушки, булочка «Бриош», сдоба обыкновенная и фигурная, сдобные плетеные изделия, булочки с начинками, слойки с начинками. Отделочные полуфабрикаты к ним.

2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации *праздничных пирогов* (открытых, полуоткрытых, закрытых) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. Отделочные полуфабрикаты к ним.

3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации *праздничного хлеба* (каравай, калачи, куличи пасхальные, хлеб несладкий с гастрономическими продуктами, хлеб сладкий с плодами и фруктами) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. Отделочные полуфабрикаты к ним.

Виды работ:

1. Организация рабочих мест:

1.1. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, его безопасная эксплуатация, в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.

1.2. Подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

1.3. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, материалов в соответствии с инструкциями, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.

2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов:

2.1. 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.

2.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

2.4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

2.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.

3. Приготовление, творческое оформление хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

3.1. Выбор методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

3.2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, фирменных, региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

3.3. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

3.4. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

3.5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

3.6. Хранение сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

<p>4. Реализация сдобных хлебобулочных изделий</p> <p>4.1. Расчет стоимости сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4.2. 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 условиях организации питания).</p> <p>5. Уборка рабочих мест</p> <p>5.1. 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>Тема 2.4. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.</p> <p>Выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, воздушный, из блинчатого теста, вафельный, заварной, миндальный, пряничный, крошковый, слоеный, из сахарного теста, из тюлипного теста, на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных пряничных изделий в виде конструкций и художественной отделкой «Айсингом».</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий: брауни, бискотти, макарони, меренги, птифуры, печенье, трубочки, рулетики, маффины, капкейки, разнообразные пирожные, шоколадные трюфели.</p> <p>Классификация праздничных многоярусных тортов. Правила монтажа многоярусных тортов. Фигурные праздничные торты, Способы и приемы отделки праздничных тортов. Технология приготовления и комплектация праздничных тортов: свадебных, детских, тематических. Оценка качества и хранение мучных кондитерских изделий.</p>	22
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: <i>медового</i>, <i>«Бриз»</i>, <i>«Бретон»</i>, <i>тюлипного</i>, <i>бисквита «Джоконда»</i>, <i>бисквита шоколадно-миндального</i>.</p> <p>Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий</p>	36

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного.</p> <p>Рисование элементов оформления изделий, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. <i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных пряничных изделий в виде конструкций (пряничный домик) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления и художественной отделкой «Айсингом», выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. <i>Разработка, адаптация рецептур</i> пряничных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: <i>брауни, бискотти, макарони, меренги, птифуры, печенье, трубочки, рулетики, маффины, капкейки, разнообразные пирожные, шоколадные трюфели.</i></p> <p>Рисование элементов оформления пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. <i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. <i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. <i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 без взаимодействия с преподавателем Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Освоение учебного материала тем с помощью электронных образовательных</p>		<p>9</p>

<p>ресурсов. Работа с нормативной и технологической документацией, с инструкциями и регламентами. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, инструкций. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет-ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>	
<p>Курсовая работа</p>	<p>16</p>
<p>Содержание курсовой работы Введение Глава 1. Теоретические аспекты организации и ведения процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 1.1. Характеристика ассортимента мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места в кондитерском цехе 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехе Глава 2. Технологический процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 2.1. Выбор и подготовка сырья для приготовления мучных кондитерских изделий 2.2. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий 2.3. Оценка качества и хранение готовых мучных кондитерских изделий Глава 3. Практические принципы разработки, адаптации рецептур на авторские кондитерские изделия 3.1. Разработка авторского ассортимента мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей 3.2. Разработка и адаптация рецептур на авторские кондитерские изделия 3.3. Составление технологической и учетной документации Заключение Список используемых источников Приложение</p>	
<p>Тематика курсовых работ: <i>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</i> <i>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации <i>сдобных хлебобулочных изделий</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации <i>сдобных фигурных булочных изделий</i></p>	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *сдобных плетеных булочных изделий* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *сдобных булочек с различными начинками* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *праздничных пирогов* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *пиццы* различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *фигурных пирогов* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *кулебяки* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *рыбников* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *праздничного хлеба* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *фруктового хлеба* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *караваев* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *курников* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *калачей* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *куличей пасхальных* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *кексов рождественских* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации *штруделей* 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
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации <i>многоярусных тортов</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации <i>праздничных тортов</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации <i>свадебных тортов</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации <i>тортов «антроме»</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
Защита курсовой работы	
<p>Учебная практика по ПМ.05 (рассредоточена в учебном кондитерском цехе)</p> <p>Виды деятельности:</p> <p>1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: <i>медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального.</i></p> <p>Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: <i>«Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного.</i></p> <p>Рисование элементов оформления изделий, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных пряничных изделий в виде конструкций (пряничный домик) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления и художественной отделкой «Айсингом», выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> пряничных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: <i>брауни, бискотти, макарони, меренги, птифуры, печенье, трубочки, рулетики, маффины, капкейки, разнообразные пирожные, шоколадные трюфели.</i></p> <p>Рисование элементов оформления пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	36

потребностей различных категорий потребителей

5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Разработка, адаптация рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Разработка, адаптация рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Виды работ:

1. Организация рабочих мест:

1.1. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, его безопасная эксплуатация, в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.

1.2. Подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

1.3. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, материалов в соответствии с инструкциями, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.

2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов:

2.1. 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.

2.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

2.4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

2.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.

3. Приготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

3.1. Выбор методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

3.2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, фирменных, региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

3.3 Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

<p>3.4. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>3.5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.6. Хранение сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>4. Реализация мучных кондитерских изделий</p> <p>4.1. Расчет стоимости сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4.2. 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 условиях организации питания).</p> <p>5. Уборка рабочих мест</p> <p>5.1. 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>	
	Консультация по МДК.05.01
	2
	Консультация по МДК.05.02
	6
	Экзамен по МДК.05.01 и МДК.05.02
	6
<p>Производственная практика по ПМ. 05 (концентрированная на предприятиях города Челябинска)</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 сложного 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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой</p>	108

<p>продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Зачет по производственной практике ПМ.05 за 4 курс 7 семестр	
Консультация по ПМ.05	2
Экзамен квалификационный по ПМ.05	6
Всего	349

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Специальные помещения

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

Кабинеты: «Технического оснащения кондитерского производства» и «Технологии кондитерского производства», которые оснащены:

мебелью:

рабочим местом преподавателя

ученическими столами – 15 штук

ученическими стульями – 30 штук

классной учебной доской

шкафами для хранения раздаточного дидактического материала

техническими средствами:

компьютером

мультимедийным проектором

средствами аудио визуализации.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Производственный стол с моечной ванной

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Производственный стол с моечной ванной

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Нормативные издания

ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

Санитарные издания

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями 2016 года [Электронный ресурс]

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов с изменениями 2014 года [Электронный ресурс]

Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий с изменениями 2014 года [Электронный ресурс]

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями 2014 года [Электронный ресурс]

Сборники, справочники, инструкции

Сборник рецептов булочных и мучных кондитерских изделий/Павлов А.В. – СПб.: ПРОФИКС, 2008.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, профессора. И.М Скурихина и академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна. М.: Де Липринт, 2002. – 236 с.

Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ-039-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением министерства труда и социального развития российской федерации от "24"

мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56
Типовая инструкция по охране труда для пекаря ТИ РМ-044-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от "24" мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56
Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство".

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).

Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270).

Учебные издания

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процесса приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с

Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с

Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2004.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Гайворонский К.Я., Н.Г. Щеглов. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 480 с. – (Профессиональное образование).

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

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

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – Ростов-на-Дону.: Феникс, 2009. – 352с.

Матюхина З.П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: 2002. справочное издание

Дополнительная литература

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

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

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

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

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

Периодические издания

«Гастрономъ»

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Трюфель professional»

«Bar news»

«HoReCa»

3.2.2. Информационные издания:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

<http://pedmir.ru/viewdoc.php?id=14908>

<http://innnefedova.rusedu.net/post/2868/45208>

<http://www.rureferat.ru/articles/help/>

<http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&id=130946>

<http://www.internet-law.ru/gosts/gost/43607/>

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

Код и наименование профессиональных и общих 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>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий №1-6; - тестирование; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК.05.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных 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 обслуживания</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>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для украшения из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных занятий № 1- 8; - тестирования; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий</p>

<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	<p>№1-6; - лабораторных занятий № 1-8; - тестирование; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК.05.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для</p>

	его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<p>самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	