

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А.Махновский
«26» Апреля 2020 г.

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

Форма обучения

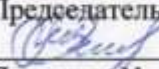
очная

Магнитогорск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828) и 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 (Приложение № 1.5 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО


Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»


Председатель
 /И.В.Авдюшина
Протокол № 7 от 17.02 2020г.


Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 26.02 2020 г.

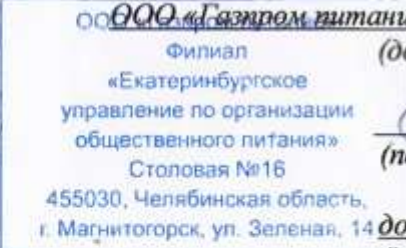
Разработчик (и):

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Ирина Владимировна Авдюшина

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Марина Александровна Ильина


мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
 /Ольга Юрьевна Медведева

Рецензент:

 ООО «Газпром питание» заведующая производством столовой № 16
Филиал (должность, ученая степень, ученое звание)
«Екатеринбургское»
управление по организации (подпись) / М.В. Климова/
общественного питания» (И.О. Фамилия)
Столовая №16
455030, Челябинская область,
г. Магнитогорск, ул. Зеленая, 14

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент
(должность, ученая степень, ученое звание)

 /И.А.Долматова/
(И.О. Фамилия)



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	...33
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	...44
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	...48
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	...100
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	...102
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	...103

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль 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 относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ЕН.01 Химия;
- ЕН.03 Математика;

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ПК/ ОК</i>	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ОК 01		У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; У01.3 определять этапы решения задачи; У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У01.5 составлять план действий; У01.6 определить необходимые ресурсы; У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач; У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У01.9 реализовать составленный план; У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том	З 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З01.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; З01.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З01.4 структуру плана для решения задач; З01.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; З01.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах; З01.7 алгоритмы выполнения работ в

		числе в стрессовых; У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	профессиональной и смежных областях; 301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		У02.1 определять задачи для поиска информации; У02.2 определять необходимые источники информации У02.3 планировать процесс поиска; У02.4 структурировать получаемую информацию; У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации; У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска; У02.7 оформлять результаты поиска;	302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; 302.2 приемы структурирования информации; 302.3 формат оформления результатов поиска информации;
ОК 03		У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию; У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений; У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;	303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации; 303.2 современная научная и профессиональная терминология; 303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 303.5 основы исследовательской деятельности; 303.6 роли и требования смежных профессий;
ОК 04		У04.1 организовывать работу коллектива и команды; У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя; У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно; У04.5 использовать коммуникационные навыки при работе в команде для успешной	304.2 психологические особенности личности; 304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов; 304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; 304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений;

		работы над групповым решением проблем; У04.8 эффективно работать в команде;	304.9 принципы, приемы и практики эффективной командной работы;
ОК 05		У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У05.4 использовать стандартный набор коммуникационных технологий; У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе;	305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; 305.7 построения устных сообщений; 305.8 правила оформления документов; 305.10 особенности социального и культурного контекста;
ОК 06		У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);	306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК 07		У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности; У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 307.2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; 307.4 пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК 09		У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У09.2 использовать современное программное	309.1 современные средства и устройства информатизации; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в

		обеспечение;	профессиональной деятельности;
ОК 10		У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 310.5 правила чтения текстов профессиональной направленности;
ОК 11			311.4 порядок выстраивания презентации;
ПК5.1-ПК5.6	<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3организации 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>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО5приготовления различными методами,</p>	<p>У2обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У5соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У6проводить 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>31требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>32виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>34рецептуры, 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>35правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>36способы сокращения</p>

<p>творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>		<p>потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>У1разрабатывать, 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>З3ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>З7правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
	<p>У7хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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

2.1 Структура 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

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.									
														Обучение по МДК				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые	Курсовые работы	Другие							Самостоятельная работа	Консультации	в том числе		
									лекции, уроки	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой проект (работа)	Промежуточная аттестация (экзамен)			Учебная	Производственная (по профилю специальности)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ПК 5.1 ПК5.6 ОК.01-07 ОК.09-11	Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4				49	7	7	28		7					
ПК 5.2-5.5 ОК .01-07 ОК.09-11	Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4				119	12	13	47	36	11					
ПК 5.1-5.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Учебная практика		3					72								72		

ПК 5.1-5.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Производственная практика (по профилю специальности)		4					108								108
ПК 5.1-5.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Экзамен квалификационный	4														
	Всего (час):							360	19	20	75	36	18		72	108

2.2 Тематический план и содержание 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/ осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28/7	ПК 5.1 ОК .01-07 ОК.09-11
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	8	ПК 5.1 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация			

	кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 5.1 ОК .01-07, ОК.09-11
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	У2, У3,У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие. Адаптация рецептурхлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6	ПК 5.1 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3,У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера		
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		

			31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		ПК 5.1
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	8	ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2		
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание		ПК 5.6
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов,	6	ОК .01-07, ОК.09-11 У1, У3, У5

	используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		33, 34, 35, 37, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	Контрольная работа		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
	Самостоятельная работа		
	Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 1. 1. Подготовить реферат по следующим темам:	7	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК .01-07, ОК.09-11

<p>Кондитерское искусство Приспособления для отделки История появления тортов и пирожных Моя профессия - Кондитер 1. Составление конспекта 2. Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации</p>		<p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>	
<p>Тематика консультаций при изучении раздела 1 Разработка технологической документации</p>	7		
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		<p>ПК 5.2-5.5 ОК .01-07 ОК.09-11</p>	
<p>МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	47/11/36		
<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Карамели: виды, правила и режим уваривания,</p>	18	<p>ПК 5.2 ОК .01-07 ОК.09-11 У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4,</p>

	<p>требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		<p>У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 37</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>301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4</p>
	<p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	<p>Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p>Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p>Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных</p>	<p>4</p>	

	работ		
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание		
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	10	ПК 5.3 ОК .01-07 ОК.09-11 У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Контрольная работа		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1		
Практическое занятие. Расчет сырья для	1		

	приготовления праздничного хлеба		
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление праздничного хлеба	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание		
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	10	ПК 5.4 ОК .01-07 ОК.09-11 У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос),		

	подготовке к транспортированию.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2/12	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	2	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного,	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание		
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	9	ПК 5.5 ОК .01-07 ОК.09-11 У1, У3, У5, У6, У7
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 37
	Оценка качества. Условия и сроки хранения		301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5,
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных.		301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2,

	Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Контрольная работа		302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3/12	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	3	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов региональных, авторских, брендов	4	
	Самостоятельная работа		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1.Подготовить доклад (сообщение) по следующим темам: Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении Мастика. Ассортимент. Особенности в приготовлении Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении 2.Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста 3. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий и заполнить таблицы на каждое занятие 4. Подготовка презентаций оформление тортов, пирожных	12	ПК 5.2 - ПК 5.5 ОК .01-07 ОК.09-11 У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4,

		309.1, 309.2, 310.5, 311.4
Тематика консультаций при изучении раздела 2 Расчет сырья	13	
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: <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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 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. 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 готовых 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 	72ч 3 семестр Р	ПО 01 –ПО 10

<p>продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16. 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>17. 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>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</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</p>	<p>108ч 4 семестр</p>	<p>ПО 01 –ПО 10</p>

<p>питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 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>Экзамен квалификационный Всего</p>	<p>12 360</p>	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет технологий кулинарного и кондитерского производства	<p>Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства</p> <p>Фарфоровая, фаянсовая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; десерта (сладких блюд); горячих напитков фруктов и кондитерских изделий; стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые; стекло в ассортименте; Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4» Скатерти</p>
лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	<p>Ванна для темперирования шоколада MiniMeltin choc</p> <p>Martelatto FA-3013 (1,9 л</p> <p>Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы ВНЦ – 10</p> <p>Краскопульт мини -2000 "OTRIX"</p> <p>Плита "Мечта" электрическая</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600</p> <p>Тостер</p> <p>Фритюрница</p> <p>Холодильник "Юрюзань"</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш</p> <p>Фарфоровая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм</p> <p>Наборы ножей для карвинга</p> <p>Весы ВТ-15 электронные;</p> <p>Весы лабораторные ЕТ-1000М;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE</p> <p>Доски разделочные;</p> <p>Измельчитель Bosch MMR 08A1</p> <p>Кастрюли стальные, эмалированы различной емкости</p> <p>Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL</p> <p>Кофемолка электрическая Ладомир;</p> <p>Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470;</p> <p>Морозильная камера "Орск 115 ";</p> <p>Морозильная камера "СТИНОЛ";</p> <p>Посудомоечная машина "Fagor" FI-30</p> <p>Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные</p>

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	доски Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC Мясорубка "Консар" МЕМ-12Е; Мясорубка GASTRORAGTC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"
помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=21396>
2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=283501>
3. **Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект.
4. **Новикова, Е. В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Дополнительные источники:

1. **Васюкова А.Т.** Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=272162>
2. **Васюкова А.Т.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=114951>
3. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=335034>
4. **Ратушный А.С.** Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-394-03349-0. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=353553>

Периодические издания

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>ШефЭксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=342181>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Подготовить реферат по следующим темам: Кондитерское искусство Приспособления для отделки История появления тортов и пирожных Моя профессия - Кондитер Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: Подготовка реферата способствует всестороннему знакомству с литературой по избранной теме, создает возможность комплексного использования приобретенных навыков работы с книгой, развивает самостоятельность мышления, умение на научной основе анализировать и делать выводы. Материал в реферате излагается с позиции автора исходного текста. Компоненты содержания реферата: - титульный лист,

- план;
- введение (постановка проблемы, объяснение выбора темы, ее значения, актуальности, определение цели и задач реферата, краткая характеристика используемой литературы);
- основная часть (каждая проблема или части одной проблемы рассматриваются в отдельных разделах реферата и являются логическим продолжением друг друга);
- заключение;
- список литературы.

Титульный лист. На титульном листе должно присутствовать: Сверху полное название учреждения, для которого пишется реферат. Далее примерно в центре листа название темы реферата. Чуть пониже справа от темы, группа и Ф.И.О.(Фамилия имя отчество) того, кто пишет реферат, с указанием его статуса в учебном учреждении. На следующий строчке кто принимает его, тоже с указанием статуса. Внизу год создания реферата (можно еще и место, например, Магнитогорск, 2013)

План - второй лист реферата. Хорошо сделанный реферат имеет не только главы, но и подразделы, что указывается в содержании, требует наличие номеров страниц на каждую главу и подраздел реферата.

Введение - краткое описание темы и постановка вопросов. Во введении объясняется:

- почему выбрана такая тема, чем она важна (личное отношение к теме (проблеме), чем она актуальна (отношение современного общества к этой теме (проблеме), какую культурную или научную ценность представляет (с точки зрения исследователей, ученых);
- какая литература использована: исследования, научно-популярная литература, учебная, кто авторы... (Клише: «Материалом для написания реферата послужили ...»)
- из чего состоит реферат (введение, количество глав, заключение, приложения. Клише: «Во введении показана идея (цель) реферата. Глава 1 посвящена., во 2 главе ... В заключении сформулированы основные выводы...»)

Основная часть реферата состоит из нескольких глав / разделов, постепенно раскрывающих тему. Каждый из разделов рассматривает какую-либо из сторон основной темы. Утверждения позиций подкрепляются доказательствами, взятыми из литературы (цитирование, указание цифр, фактов, определения)

Если доказательства заимствованы у автора используемой литературы - это оформляется как ссылка на источник и имеет порядковый номер.

Ссылки оформляются внизу текста под чертой, где указываются порядковый номер ссылки и данные книги или статьи. В конце каждого раздела основной части обязательно формулируется вывод. (Клише: «Таким образом,.. Можно сделать заключение, что... В итоге можно прийти к выводу...»)

В заключении (очень кратко) формулируются общие выводы по основной теме, перспективы развития исследования, собственный взгляд на решение проблемы и на позиции авторов используемой литературы, о воем согласии или несогласии с ними. Вывод реферата – показывает степень проработки темы.

2	<p>Список литературы - список источников материалов, использованных при создании реферата. Должен содержать не меньше трех источников, составленных в алфавитном порядке.</p> <p>План работы над рефератом: Выбрать тему. Желательно, чтобы тема содержала какую-нибудь проблему или противоречие и имела отношение к современной жизни:</p> <p>Варианты: – тему реферата определяет преподаватель; – тему реферата обучающийся выбирает самостоятельно из предложенного преподавателем списка; – тему реферата обучающийся выбирает самостоятельно с учетом определенной темы, проблемы</p> <p>Определить, какая именно задача, проблема существует по этой теме и пути её решения.</p> <p>Найти книги и статьи по выбранной теме (не менее 3-5).</p> <p>Сделать выписки из книг и статей. (Обратить внимание на непонятные слова и выражения, уточнить их значение в справочной литературе).</p> <p>Составить план основной части реферата.</p> <p>Написать черновой вариант каждой главы.</p> <p>Показать черновик педагогу.</p> <p>Написать реферат.</p> <p>Составить сообщение на 5-7 минут.</p> <p>Прежде всего, не стоит начинать писать реферат с введения. Это главное правило, потому что после того, как реферат будет готов, введение все равно придется переделать. По ходу работы главы и задачи реферата зачастую меняются.</p> <p>Для того чтобы грамотно построить структуру реферата необходимо определиться с названиями глав и параграфов (или подразделов, как кому больше нравится).</p> <p>О наполнении самих глав. Для этого вам нужно иметь 2-3 учебника по теме, ну и конечно использовать Интернет. Только не скачивать бездумно все, что можно, а подходить к делу творчески.</p> <p>Заимствовать отдельные мысли и цитаты, а не полностью работы.</p> <p>Особое внимание стоит обратить на статьи по теме. Из таких статей стоит составлять заключение или главы под названиями:</p> <p>Современное состояние проблемы.</p> <p>Когда, наконец, сам реферат будет закончен, следует приступить к написанию введения и заключения.</p> <p>Несколько НЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реферат НЕ копирует дословно книги и статьи и НЕ является конспектом. - Реферат НЕ пишется по одному источнику и Не является докладом. - Реферат НЕ может быть обзором литературы, т.е. не рассказывает о книгах. <p>Формы контроля: Представление реферата, защита реферата</p> <p>Критерии оценки: Логичность структуры содержания, полнота раскрытия проблемы, качество оформления</p>
	<i>1. Составление конспекта</i>

Классификация видов конспектов:

1. План-конспект. При создании такого конспекта сначала пишется план текста, далее на отдельные пункты плана "наращиваются" комментарии. Это могут быть цитаты или свободно изложенный текст.

2. Тематический конспект. Такой конспект является кратким изложением данной темы, раскрываемой по нескольким источникам.

3. Текстуальный конспект. Этот конспект представляет собой монтаж цитат одного текста.

4. Свободный конспект. Данный вид конспекта включает в себя и цитаты, и собственные формулировки.

Составление конспекта:

1. Определите цель составления конспекта.

2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.

3. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.

4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

5. В конспект, включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).

Оформление конспекта:

Материал в конспекте должен читаться легко и быстро. Для этого необходимо использовать тетради с широким форматом страниц, вести запись достаточно крупными буквами.

Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы "ступеньками" подобно пунктам и подпунктам плана. Главную информацию следует выделять в самостоятельные абзацы, фиксируя ее более крупными буквами или цветными чернилами, а подчиненность тем и заголовков - при помощи уступов. Основные темы целесообразно пронумеровать римскими цифрами, а подчиненные им разделы - арабскими или буквами. Удобочитаемый конспект содержит не более семи пунктов на странице.

Применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение.

Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большей части текста используется отчеркивание.

Для быстрой записи текста можно придумать условные знаки. Таких знаков не должно быть более 10-15.

Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые

		<p>слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.</p> <p>Больше рисуйте схем. Это дает наглядность, обеспечивает структурирование материала, лучшее его запоминание.</p> <p>Конспект должен иметь широкие поля для заметок.</p> <p>Используйте реферативный способ изложения (например: "Автор считает...", "раскрывает...").</p> <p>Собственные комментарии, вопросы, раздумья располагайте на полях.</p> <p><i>Формы контроля:</i> текущий контроль (устный опрос, тестирование, проверка конспекта)</p> <p><i>Критерии оценки:</i> уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта.</p> <p><u>Рекомендуемая литература:</u></p> <p>Основные источники:</p> <p>1.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=21396</p> <p>2.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=283501</p> <p>3.Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854</p>
3	<p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p>	<p>2.Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации</p> <p><i>Поиск дополнительной информации</i> <i>Необходимую информацию можно найти в Интернете, с помощью Консультант-Плюс, работая со справочниками, словарями, энциклопедиями</i></p> <p>Адреса наиболее популярных поисковых машин за рубежом и в России.</p> <p>Зарубежные поисковые машины: Google - www.google.com Altavista - www.altavista.com Excite - www.excite.com HotBot - www.hotbot.com Nothern Light - www.northernlight.com Go (Infoseek) - www.go.com (infoseek.com) Fast - www.alltheweb.com</p> <p>Российские поисковые машины: Яндекс - www.yandex.ru (или www.ya.ru) Рамблер - www.rambler.ru Апорт - www.aport.ru</p> <p>1. Поиск такого источника информации, как статьи в группах новостей.</p> <p>Инструментами поиска в данном случае могут являться рассмотренные поисковые машины WWW, которые индексируют не</p>

		<p>только пространство WWW, но и статьи в телеконференциях и имеют специальный режим поиска именно в этом ресурсе. Поиск в группах новостей поддерживает, например, поисковый сервер Altavista. Следует отметить, что поисковые системы WWW весьма оперативно индексируют группы новостей и содержат информацию о статьях, реально существующих в сети. Для поиска в архивах новостей существуют специализированные системы, самой известной из которых является система Deja (www.deja.com). Эта система позволяет проводить как поиск отдельных статей, содержащих введенный термин, так и поиск определенных групп новостей, посвященных обсуждению заданной темы. Можно зарегистрироваться в Deja и подписаться на определенные группы новостей.</p> <p>2. Инструменты, позволяющие проводить поиск файлов.</p> <p>Многие поисковые системы WWW стали оказывать услугу поиска мультимедийных файлов (Altavista, Aport). Для этого вовсе нет необходимости знать специальные операторы, а достаточно перейти с домашней страницы по ссылкам Картинки (Images), MP3/Audio или Video к специальному режиму поиска. Поиск проводится по возможному имени файла или по тексту в комментарии к ссылке на мультимедийный файл.</p> <p>Что касается поиска программного обеспечения, во всемирной паутине существуют поисковые Web-серверы с коллекциями условно-бесплатного ПО, некоторые из них специализируются на поиск программного обеспечения для Интернета или для конкретной операционной системы. Эти системы в конечном итоге приведут вас к конкретному серверу, с которого и можно скачать искомый программный продукт. Следует упомянуть серверы Archie, также оказывающие услугу поиска файлов на FTP-серверах, однако пользоваться Web-серверами гораздо удобнее.</p> <p>3. Поисковые инструменты для поиска адресной информации.</p> <p>Введем понятие Белого(White) и Желтого (Yellow) поиска.</p> <p>White-поиск - поиск адресной информации по заранее известному собственному имени адресата (имя человека или организации).</p> <p>Yellow-поиск - поиск собственного имени по дополнительным признакам (по роду деятельности, по географическому признаку), а затем поиск его адресной информации.</p> <p>Обычно Yellow Pages системы фактически сразу включают в себя и White Pages - у найденного адресата сразу видны его телефон и почтовый адрес. Кроме того, некоторые Yellow Pages позволяют искать просто в алфавитном списке своих абонентов (white-поиск). С другой стороны, White pages также содержат элементы yellow-поиска - кроме задания собственного имени они обычно позволяют указать название города, штата и другие, сужающие поиск, данные (что необходимо в случае многих однофамильцев). Возможно, именно поэтому многие on-line телефонные справочники, выполняющие, фактически white-поиск, называют себя Yellow pages</p>
1	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации	<p>1. Подготовить доклад (сообщение) по следующим темам:</p> <p>1. Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении</p> <p>2.Мастика. Ассортимент. Особенности в приготовлении</p>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>3. Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. Формы контроля: Выступление на занятии Критерии оценки: 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления</p> <p>Вопросы самоконтроля 1. Ассортимент мастики 2. Отличия сиропов 3. Кремы, их использование</p>
2	<p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p>2. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопасного теста</p> <p>Рекомендации и критерии оценивания по составлению схем. Схема — это графическое изображение логических связей между основными текстовыми субъектами. Средствами графического изображения являются геометрические фигуры (прямоугольники и др.) и их соединения (линии, стрелки), а также символические изображения и рисунки предметов. Схема отличается от плана наличием связей между элементами. Связи придают картине целостность и наглядность. Технологические схемы - это схематически изложенный процесс приготовления блюд и кондитерских изделий, полуфабрикатов. При составлении схемы технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката следует соблюдать следующие правила: - Помните, схема является своего рода конспектом, который позволит быстро и доступно прочитать любой технологический процесс, изображённый в ней. - Понимая, что в каждом технологическом процессе приготовления готовой продукции или полуфабрикатов участвуют два текстовых субъекта (блоки схемы) – это состав (рецептура, ингредиенты) и операции (приёмы, действия), стремитесь к <u>правильному их расположению</u> (распределению) в схеме и <u>логичности выражениях связи между собой</u>. - Содержание схемы должно быть не только логично оформленным в части распределения блоков схемы, и связи между ними, но и, иметь чёткую последовательность в части изложения технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката. - Помните! Все изложение должно быть последовательным, логически стройным, вестись просто и доступно. Важно, чтобы была</p>

		ясна связь рассматриваемых действий и их «участников».		
		Критерии оценки: <i>Критерии оценки работы по составлению схем</i>		
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в схеме информации заданной теме	- содержание схемы полностью соответствует заданной теме;	-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность, лаконичность схемы	-материал в схеме излагается четко и лаконично; - схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала.	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; -кое-где нарушены логические связи между блоками схемы.	-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.
3	Правильность оформления	- оформление схемы полностью соответствует требованиям. (аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))	- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
		Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»		
3	Тема 2.3.	Проанализировать производственную ситуацию выполненных		

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

лабораторных занятий и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами.

Составление таблицы - это прием, используемый для обобщения и систематизации учебной информации, извлеченной из некоторого раздела. При заполнении таблицы помните, - её содержание полностью должно соответствовать заданной теме. Не следует вносить излишнюю информацию, не принадлежащую рассматриваемому вопросу занятия. Представленный материал должен быть кратко и лаконично сформулирован. Прослеживается чёткость в логике изложения. Не следует вносить размытых, многословных рассуждений. В данной работе качество результата заключается не столько в объёме, сколько в грамотном обобщении и структуризации учебного материала.

Не допускайте пустых не заполненных граф.

Обратите внимание на оформление таблицы и аккуратность внесения информации.

Основными требованиями к оформлению таблиц являются:

- Шрифт - Times New Roman
- Высота шрифта - 12 пт ;
- Междустрочный интервал –одинарный
- Выравнивание текста - по ширине.
- Исключить переносы в словах.

Критерии оценки работы с таблицами

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность	-материал	-	-имеются не

			и четкость изложения материала в таблице	изложен четко, лаконично	многословный текст; -размытые объяснения	заполненные ячейки, множественные ошибки;
		3	Правильность оформления	- оформлены полностью соответствуют требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
		Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»				
4	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<p>Подготовить презентации</p> <p>Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации.</p> <p><u>Требования к оформлению:</u></p> <p>Наличие титульного листа. Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт. Ограничить использование просто текста. Текст легко читаем. Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз. Не перегружайте слайд. Единый стиль оформления всех слайдов. Соответствие дизайна слайда содержанию. Сочетается фон, текст и графики. Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме. Целесообразно использование эффектов анимации. Звуковое сопровождение слайдов (если имеется) не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер. Размер шрифта должен соответствовать важности информации.</p> <p><u>Требования к содержанию:</u></p> <p>Соответствие заявленной теме и целям. Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями. Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм. Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок. Правильность используемой терминологии. Формулировка вывода по результатам проведенной работы. На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты.</p> <p>Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации</p>				

№ п/п	Критерии оценки	Высокий уровень 5 баллов <u>прослеживается полностью</u>	Средний уровень 4 балла <u>незначительные замечания</u>	Низкий уровень 3 балла <u>слабо прослеживается или не прослеживается</u>
	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
	Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах; - корректное сочетание фона и графики; -дизайн презентации не противоречит ее содержанию; -общее впечатление от презентации.		
<p>Оценка: 15-14 баллов «отлично» 13-12 баллов «хорошо» 11-10 баллов «удовлетворительно»</p>				

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
<i>Практический опыт</i>	
ПО1. разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Задания на учебную и производственную практику Практическая работа Лабораторная работа
ПО2. разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
ПО3. 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;	
ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	
ПО5. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ПО6. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
ПО7. приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	
ПО8. подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	
ПО9. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
ПО10. контроля хранения и расхода продуктов;	
<i>Умения</i>	
У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У6. 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>У7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>Знания</p> <p>З1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>З2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>З4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З5. 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>Тест</p> <p>Контрольная работа</p>
---	---------------------------------------

36. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
37. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
38. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;	

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Комплексный дифференцированный зачет	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Комплексный дифференцированный зачет	4
УП.05.01	Учебная практика	Комплексный зачет	3
ПП.05.02	Производственная практика	Комплексный зачет	4
ПМ.05		Экзамен квалификационный	4

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПО1. разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Отчеты по практикам Практико–ориентированные задания для дифференцированного зачета МДК 05.01:
ПО2. разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	1. Разработать рецептуру хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПО3. 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;	Практическое задание для дифференцированного зачета МДК 05.02 2. а) Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 20 штук ватрушек массой 75г, если влажность муки 13,5%. б) Определить количество продуктов для приготовления фарша для 300 жареных пирожков выходом 75г, если используется фарш мясной с луком.
ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	3. а) Рассчитать, сколько штук пирожков с капустой можно приготовить, если имеется в наличии 20 кг свежей капусты. б) Какое количество пресного слоеного теста можно приготовить, если имеется в наличии 4 кг 340г маргарина.
ПО5. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Вопросы дифференцированного зачета МДК.05.01 1. Организация работы цеха мучных изделий. 2. Назначение, размещение, режим работы цеха мучных изделий. 3. Ассортимент хлебобулочных изделий. 4. Организация технологического процесса. 5. Подбор и размещение оборудования. 6. Разработка производственной программы. Организация труда в цехе. 7. Организация работы кондитерского цеха. 8. Назначение, расположение, режим работы. 9. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
ПО6. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	10. Порядок подбора и размещения оборудования. 11. Технологические линии и рабочие места. 12. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. 13. Оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем Температурный режим хранения отделочных
ПО7. приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	
ПО8. подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	
ПО9. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
ПО10. контроля хранения и расхода продуктов;	
У1. 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;	

У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<p>полуфабрикатов</p> <p>Вопросы дифференцированного зачета МДК.05.02</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий 2. Технология приготовления фаршей, требования к качеству, использование. 3. Помада, сиропы, приготовление, использование, требование к качеству. 4. Кремы, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий, приготовление, требования к качеству. 5. Классификация видов теста, их характеристика. Способы разрыхления. 6. Дрожжевое тесто, технология приготовления, требования к качеству, процессы при брожении. 7. Технологический процесс приготовления и выпечки изделий из дрожжевого теста, процессы при выпечки. 8.Блинчатое тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству. 9.Вафельное тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству. 10.Технология приготовления песочного теста, требования к качеству, процессы при приготовлении. 11.Изделия из песочного теста, приготовления, требования к качеству. 12.Сдобное пресное тесто, технология приготовления, требования к качеству. 13.Изделия из сдобного пресного теста, приготовление, требования к качеству. 14.Пряничное тесто и изделия из него, приготовление, требование к качеству. 15.Воздушный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование. 16.Воздушно-ореховый полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование. 17.Миндальный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование. 18.Основной бисквит, способы приготовления, требования к качеству, процессы при приготовлении. 19.Масленный бисквит, приготовление, требования к качеству, использование, процессы при изготовлении. 20.Бисквит буше, приготовление, требования к качеству, использование. Процессы при изготовлении. 21.Заварное тесто, приготовление, требование к качеству, процессы при приготовлении.
У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	
У6. 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;	
У7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;	
31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	
32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
34. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
35. 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;	22.Изделия из заварного теста, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.
36. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	23.Слоёное пресное тесто, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.
37. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	24.Изделия из слоеного пресного теста: курник, кулебяка, пирожки, требования к качеству.
38. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;	25.Изделия из слоёного пресного теста: батончики с орехами, язычки, ватрушки, пироги, волованы, требования к качеству.
31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	26.Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, приготовление, требования к качеству.
	27.Изделия пониженной калорийности: ассортимент, использование.

4.2.2 Экзамен квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен квалификационный

<i>Код ПК/ ОК</i>	Оценочные средства												
ПК 5.1-5.6 ОК01-07, ОК09-11	<p>Текст задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Провести подготовку сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> кулебяку с фаршем выходом 0,5кг. пирожное песочное с масляным кремом - Произвести расчет сырья в соответствии с заданием; - Организовать технологический процесс и рабочее место; - Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования; - Организовать подачу готовых изделий; <p>Критерии оценки</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Коды проверяемых компетенций</th> <th>Основные показатели оценки результата (ОПОР)</th> <th>Оценка (да / нет)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">ПК 5.1</td> <td>ОПОР 5.1.1Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ОПОР 5.1.2Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ОПОР 5.1.3Безопасная эксплуатация технологического оборудования,</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)	ПК 5.1	ОПОР 5.1.1Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ОПОР 5.1.2Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ОПОР 5.1.3Безопасная эксплуатация технологического оборудования,	
Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)											
ПК 5.1	ОПОР 5.1.1Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
	ОПОР 5.1.2Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
	ОПОР 5.1.3Безопасная эксплуатация технологического оборудования,												

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
		ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы	
		ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	
	ПК 5.2	ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		ОПОР 5.2.3 Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ПК 5.3	ОПОР 5.3.1 Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.3.2 Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.3.3 Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	
		ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	

	ПК5.4	ОПОР 5.4.1 Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.4.2 Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	
		ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	
	ПК 5.5	ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	
		ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки,	

		особенностями заказа, сезонностью	
ПК 5.6		ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации	
		ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста	
		ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
		ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.	
		ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»	
		ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.	
		ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий	
		ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию	
		ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	
ОК 03		ОПОР 03.1 Владеет содержанием	

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	
		ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией	
		ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности	
		ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы.	
		ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли		
	ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
	ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства		
	ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка		
	ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии		
	ОПОР 06.5 Составляет свою профессиограмму.		

	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности		
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности по специальности		
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.		
		ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.		
		ОПОР 09.3 Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности		
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.		
	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере		
		ОПОР 11.2 Презентует коммерческую идею		
	тах количество оценок			
	количество положительных оценок			
	% положительных оценок			
	Оценка в универсальной шкале оценок			
	Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки			
	Процент результативности (правильных ответов)		Качественная оценка уровня подготовки	
			балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100		5	отлично	
80 ÷ 89		4	хорошо	

		70 ÷ 79	3	удовлетворительно	
		менее 70	2	неудовлетворительно	

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Раздел 1. МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Дискуссионная технология «Аквариум»	1. Деление студентов на группы. 2. Раздается учебный материал и вся группа собирает информацию из разных источников. 3. Обсуждение материала.
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Урок-презентация	1. Студенты заранее получают задание. 2. Демонстрация презентаций по обработке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него. 3. Обсуждение информации.
Практическое занятие Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	Анализ конкретной ситуации	На первом этапе, работая в группах студенты, на основе полученных теоретических знаний получив задания, решают ситуационные задачи. На втором этапе - обсуждение и поиск решения ситуации.
Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Групповая дискуссия	Изложение материала подается через серию вопросов, на которые студенты отвечают непосредственно в ходе лекции. Вопросы преподаватель формулирует на основе ситуаций встречавшихся студентам в практике.
Лабораторная работа Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	Ролевая игра	Группа студентов делится на две команды, которым выдаются задания, цель которых систематизировать и закрепить знания студентов по обработке мяса. Каждая команда : – отвечает на теоретические вопросы; – решают кроссворд; – решают ситуационные задачи; - предоставляют домашнее задание (получившее заранее);

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
		на завершающем этапе – обобщение и анализ работы команд, подведение итогов.
Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	Работа в микрогруппах	Рисование элементов оформления
Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста	Деловая игра	Работа в группах, каждая из которых берет для анализа и во второй половине занятия отвечают на каверзные вопросы студентов из других групп (бригад)

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	У2, У3, У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	У2, У3, У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	У1, У3, У5 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2,

			У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		47	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба	1	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление праздничного хлеба	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	2	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного,	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских	4	

	изделий бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно- миндального, «Меренга»,		
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	3	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов	4	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов региональных, авторских, брендов	4	
ИТОГО		54	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ



Контроль-ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
№ 1	Комплексный дифференцированный зачет	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК .01-07, ОК.09-11 У1, У2, У3,У4, У5, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	контрольная работа №1	Теоретические вопросы Практико-ориентированные задания
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
№ 2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.2.Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	ПК 5.3 ОК .01-07 ОК.09-11 У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8,	контрольная работа №2	Теоретические вопросы.


		302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4		
№ 3	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	ПК 5.5 ОК .01-07 ОК.09-11 У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4	контрольная работа №3	Теоретические вопросы
Промежу- точная аттестаци- я	Комплексный дифференцированный зачет	ПК 5.1 – ПК 5.6 ОК .01-07 ОК.09-11 У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6,	Вопросы к зачету	Теоретические вопросы. Практические задания


		305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4		
Промежуточная аттестация	Учебная практика Комплексный зачет	ПО 01 –ПО 10	Задание на практику	отчет
Промежуточная аттестация	Практика производственная (по профилю специальности) Комплексный зачет	ПО 01 –ПО 10	Задание на практику	1. Отчет по практике
№4	Допуск к экзамену квалификационному	ПК 5.1 – ПК 5.6 ОК .01-07 ОК.09-11 У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4	Портфолио:	Рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов. 2 презентация результатов проработки
Промежуточная аттестация	Экзамен Квалификационный	ПК 5.1 – ПК 5.6 ОК .01-07 ОК.09-11 У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 38	Экзаменационные билеты	Практико-ориентированные задания

		301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4		
--	--	---	--	--


ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «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» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г Протокол № 1	
2	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Диaproектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-	16.09.2020 г Протокол № 1	

		zip.org/), срок действия: бессрочно		
3	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchos Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA ВВ 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMАТЕК U; Шинковка ручная MOULINEX;	16.09.2020 г Протокол № 1	

		<p>Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль</p>		
4	ПМ.05 Экзамен квалификационный	<p>Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p>	16.09.2020 г Протокол № 1	



		<p> Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA ВВ 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (- 50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная ВIMATEК U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная НВН В10; Миксер "Kenwood"; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; </p>		
--	--	--	--	--

		<p>Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастрорёмокостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль</p>		
5	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "BOOK.RU" (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г. Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <p>1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232</p> <p>2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232</p>	16.09.2020 г Протокол № 1	

3. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. -- ISBN 978-5-4468-8850-4.- Режим доступа: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904> .
4. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
5. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Дополнительная литература

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 240 с. -- ISBN 978-5-4468-8936-5.- Режим доступа: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=440560> .
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0776-4. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/read?id=335034>
3. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. —

		<p>Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-394-03349-0. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=353553</p> <p>4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znaniium.com/read?id=358374</p> <p>5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znaniium.com/read?id=358427</p>		
6	4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью:</p> <p>«Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	
7	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 360 часов, в том числе:</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:</p> <p>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 149 часов;</p> <p>в форме практической подготовки – 218 часа;</p> <p>самостоятельной работы обучающегося – 19 часа;</p> <p>учебной практики – 72 часов;</p> <p>в форме практической подготовки – 72 часов;</p> <p>производственной (по профилю специальности) практики – 108 часов.</p> <p>в форме практической подготовки – 108 часов по МДК 05.01 -42 часа;</p> <p>в форме практической подготовки -2 часа.</p> <p>По МДК 05.02 -107 часов, в форме практической подготовки -36 часов.</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		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 актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБ Академия К-27-20 от 20.02.2020 г. ИП Бурцева А.И. до 31.03.2023 г., Система электронного обучения «Академия» К-39-21 от 12.07.2021 г. ООО «Академия-медиа» до 31.08.2024 г., ЭБС BOOK.ru К-40-21 от 12.07.2021 г. ООО «КноРус медиа» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., ЭБС ZNANIUM.com К-44-21 от 12.07.2021 г. ООО Знаниум с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции	08.09.2021 г. Протокол № 1	