

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»  
Министерства образования Чувашской Республики

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**43.01.09. Повар, кондитер**

**Алатырь 2023 г.**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и</p>

	готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Объем образовательной программы: 333 часа, в том числе:

теоретическое обучение: 103 часа;

практическое занятие: 148 часов;

самостоятельная работа: 62 часа;

консультации: 8 часов;

промежуточная аттестация: 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды Професси ональных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образователь ной программы	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) (во взаимодействии с педагогом)					Самостоятельная работа обучающегося	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практическая подготовка		часов	
			в т.ч. теоретическ ие занятия, часов	в т.ч. лабораторны е работы и практически е занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная практика, часов	Производственна я практика, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	<b>Раздел 1. МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	17	12	-		-	7	
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	<b>Раздел 2 МДК 05.02.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	94	36	44	-		-	14	
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	<b>Раздел 3 МДК 05.02.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	56	14	28	-			14	
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	<b>Раздел 4 МДК 05.02.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	58	18	28	-			12	

	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.							
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	<b>Раздел 5 МДК 05.02.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	69	18	36	-			15
	<b>Учебная практика</b>	144				144	216	
	<b>Производственная практика</b>	216						
	<b>Консультации</b>	8						
	<b>Промежуточная аттестация</b>	12						
	<b>Всего:</b>	693	103	148	-	144	216	62

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>36</b>
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	<b>Содержание</b> 1. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере 2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления	<b>4</b> 4



кондитерских изделий.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	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.	4
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2
3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	<b>Практическое занятие 6.</b> Проведение органолептического анализа муки и определение ее клейковину.	2
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b> 1. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопасного теста 2. Решить задачи на определение упёка, припёка и выхода готовых дрожжевых изделий. 3. Составить тематический, традиционный (можно по выбору) кроссворд на тему: «Сырьё кондитерского производства». 4. Заполнить обобщающую таблицу «Способы разрыхления теста».	7
	<b>МДК 05.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	<b>90</b>
	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>38</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	
	4. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление, основных отделочных полуфабрикатов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2

	<b>Практическое занятие 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
	<b>Практическое занятие 10.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
	<b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд брендовых, с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Приготовление, сиропов для промочки , кофейного, инвентарного. Приготовление карамельного сиропа.	2
	<b>Практическое занятие 13.</b> Приготовление, сиропа для глазирования. Приготовление помады основной, сахарной.	2
	<b>Практическое занятие 14.</b> Приготовление желе.	2
	<b>Практическое занятие 15.</b> Приготовление помады молочной, шоколадной.	2
	<b>Практическое занятие 16.</b> Приготовление карамели.	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 17.</b> Расчет количества сырья для приготовления глазури сырцовой и заварной для украшения изделий.	2
	<b>Практическое занятие 18.</b> Расчет количества сырья для приготовления глазури шоколадной для украшения изделий.	2
	<b>Практическое занятие 19.</b> Формирование навыков приготовления глазури для украшения изделий.	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>

	<b>Практическое занятие 20.</b> Формирование навыков приготовления кремов для украшения изделий. Приготовление сливочных, белковых, кремов.	2
	<b>Практическое занятие 21.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
	<b>Практическое занятие 22.</b> Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	2
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 23 .</b> Приготовление сахарной мастики как вариант оформления кондитерских изделий.	2
	<b>Практическое занятие 24.</b> Приготовление марципана как вариант оформления кондитерских изделий.	2
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 25.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	2
	<b>Практическое занятие 26.</b> Приготовление посыпок и крошки из кондитерских полуфабрикатов.	2
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты Промышленного производства.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 27.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2
	<b>Практическое занятие 28.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</b> 1. Составить обобщающую таблицу по теме «Классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов». 2. Составление технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов . 3. Расчеты для приготовления глазури. 4. Подготовка презентации по теме «Назначение кремов в кондитерском производстве» 5. Составление технологических карт для приготовления сахарной мастики и марципана. 6. Подготовка презентации по теме: «Сахарная мастика». 7. Подготовка презентации по теме: «Марципан и изделия из него». 8. Составление технологических схем приготовления посыпок и крошки из кондитерских изделий . 9. Подготовка презентации по теме: «Отделочные полуфабрикаты».	12
	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 29.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
	<b>Практическое занятие 30.</b> Приготовление сдобы обыкновенной и изделия из него	2
	<b>Практическое занятие 31.</b> Приготовление сдобы обыкновенной и изделия из него	2
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки	2

	фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическое занятие 32.</b> Приготовление фаршей из мяса.	2
	<b>Практическое занятие 33.</b> Приготовление фаршей из печени.	2
	<b>Практическое занятие 34.</b> Приготовление фаршей из рыбы.	2
	<b>Практическое занятие 35.</b> Приготовление фаршей из овощей и грибов.	2
	<b>Практическое занятие 36.</b> Приготовление фаршей из яиц и риса.	2
	<b>Практическое занятие 37.</b> Формирование навыков в приготовление различных фаршей.	2
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<b>1.</b> Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	<b>2.</b> Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 38.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	<b>Практическое занятие 39.</b> Приготовления хлебобулочных изделий на дрожжах.	2
	<b>Практическое занятие 40.</b> Приготовления хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.	2
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2

изделий и хлеба.	3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 41.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2
	<b>Практическое занятие 42.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>		14
1. Расчеты для приготовления хлебобулочных изделий. 2. Расчет для приготовления различных фаршей для хлебобулочных изделий. 3. Составление технологических карт приготовления дрожжевого теста для хлебобулочных изделий и хлеба. 4. Составление технологических схем приготовления без дрожжевого теста для хлебобулочных изделий и хлеба. 5. Подготовка презентации по теме: «Хлеб всему голова». 6. Подготовка презентации по теме: «Разновидности фаршей». 7. Подготовить доклад по теме: «Хлебобулочные изделия». 8. Составить обобщающую таблицу по теме «Хлебобулочные изделия».		
<b>Раздел модуля 4</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		<b>60</b>
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 43.</b> Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2
	<b>Практическое занятие 44.</b> Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2
	<b>Практическое занятие 45.</b> Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2



<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>22</b>
	<b>Практическое занятие 46.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2
	<b>Практическое занятие 47.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	<b>Практическое занятие 48.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2
	<b>Практическое занятие 49.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	<b>Практическое занятие 50.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	<b>Практическое занятие 51.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
	<b>Практическое занятие 52.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2
	<b>Практическое занятие 53.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста.	2
	<b>Практическое занятие 54.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из масляного бисквитного теста.	2
	<b>Практическое занятие 55.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	2
<b>Практическое занятие 56.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из постного теста.	2	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b> 1. Расчеты для приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Подготовить доклад по теме: «Кондитерские изделия».	14	

<p>3. Расчет для приготовления пресного слоеного теста.</p> <p>4. Составление технологических схем приготовления слоеного теста.</p> <p>5. Составить обобщающую таблицу по теме: «Разновидность кондитерских изделий».</p> <p>6. Подготовка презентации по теме: «Изделия из пресного слоеного теста».</p>		
<b>Раздел модуля 5</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		71
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	<b>1.</b> Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>2.</b> Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	<b>3.</b> Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида.	2
	<b>4.</b> Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	<b>5.</b> Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
	<b>6.</b> Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	<b>7.</b> Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>
<b>Практическое занятие 57.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации	2	

	песочных пирожных.	
	<b>Практическое занятие 58.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2
	<b>Практическое занятие 59.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных дрожжевых пирожных.	2
	<b>Практическое занятие 60.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации кремовых пирожных.	2
	<b>Практическое занятие 61.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	2
	<b>Практическое занятие 62.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	2
	<b>Практическое занятие 63.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных.	2
	<b>Практическое занятие 64.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктово-желейных пирожных.	2
	<b>Практическое занятие 65.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации глазированных пирожных.	2
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2

	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>
	<b>Практическое занятие 66.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2
	<b>Практическое занятие 67.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов.	2
	<b>Практическое занятие 68.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации сдобных тортов.	2
	<b>Практическое занятие 69.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	2
	<b>Практическое занятие 70.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных тортов.	2
	<b>Практическое занятие 71.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	2
	<b>Практическое занятие 72.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации вафельных тортов.	2
	<b>Практическое занятие 73.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктовых тортов.	2
	<b>Практическое занятие 74.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации свадебных тортов.	2
Тема 5.3 Основы финансовой грамотности	<b>Содержание</b>	2
	Расчетно-кассовые операции. Инвестиции. Страхование. Основы налогообложения .Личное финансовое планирование	2

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчеты для приготовления песочных пирожных.</li> <li>2. Подготовка презентации по теме: «Песочные пирожные».</li> <li>3. Подготовка презентации по теме: «Разновидности пирожных».</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления воздушных пирожных .</li> <li>5. Составить обобщающую таблицу по теме «Разновидности пирожных».</li> <li>6. Расчет для приготовления песочных тортов.</li> <li>7. Составление технологических карт для приготовления Фруктовых тортов.</li> <li>8. Подготовка презентации по теме: «Разновидности тортов».</li> <li>9. Расчеты для приготовления шоколадного торта.</li> <li>10. Подготовить доклад по теме: «Торты».</li> </ol>	15
<p><b>Учебная практика ПМ 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> </ol>	144

11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05**

**Виды работ:**

- 1 . Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного 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. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. 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.).
10. 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

**Всего**

216

673

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Расстоечный шкаф -1 шт.,  
стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт.,  
тестораскаточная машина – 1 шт.,  
планетарный миксер – 5 шт.,  
подовая печь – 1 шт., тестомесильная машина (настольная) – 1 шт.,  
миксер – 1 шт.,  
пресс для пиццы – 1 шт.,  
термометр инфракрасный – 1 шт.,  
термометр со щупом – 2 шт.,  
аэрограф – 1 шт.,

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

производственный стол с деревянным покрытием – 1 шт.,  
производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) – 1 шт.

дежи к тестомесильной машине – 2 шт.,  
дежи к миксерам – 4 шт.,  
миски полусферические – 2 шт.,  
противни – 10 шт.,  
перфорированные противни для бакетов – 4 шт.,  
скребки пластиковые – 10 шт.,  
скребки металлические – 4 шт.,  
кисти силиконовые – 10 шт.,  
круглые разъемные формы для тортов, пирогов d20, 22 , 24, 26, 28 см. – по 4 шт. каждого размера,  
формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) – 30 шт.,  
формы для саваренов – 4 шт.,  
формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого – 30 шт., нож – 1 шт.,  
нож пилка (300 мм) – 2 шт.,  
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) – 4 шт.,  
кондитерские мешки – 1 шт., ножницы – 7 шт.,  
резцы для теста, марципана – 3 шт.,  
кондитерские гребенки – 3 шт.,  
силиконовые коврики для выпечки – 10 шт.,  
силиконовые коврики для макарун, эклеров – 3 шт.,



вырубки для печенья,  
пряников – 3 компл.,  
формы для конфет – 4 шт.,  
формы для шоколадных фигур – 4 шт.,  
набор молдов для мастики, карамели, шоколада – 3 шт., н  
абор мерных ложек – 3 шт., скалки рифленые – 5 шт., скалки – 1 шт.,  
делитель торта – 3 шт.,  
терки – 3 шт.,  
трафареты – 5 шт.,  
решетка с поддоном для глазирования – 2 шт.,  
инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом – 3  
компл.,  
силиконовые коврики для айсинга – 4 шт.,  
перчатки для карамели - 2 шт., помпа для работы с карамелью – 2 шт.,  
подставки для тортов вращающиеся – 7 шт.,  
совки для сыпучих продуктов – 4 шт.,  
подносы – 8 шт.,  
дуршлаг – 4 шт., подложки для тортов (деревянные) – 4 шт.

Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники (печатные):**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.-9-е изд., стер.-М: Издательский дом «Академия», 2017.-400с
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Г .Бутейкис .-13 –е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2019.-336с.

3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.И.Дубровская М: Издательский дом «Академия», 2017.- 240с
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч 1: учеб. Пособие для нач. проф. образования/Н.И.Дубровская.- 2-е изд., стер. -М: Издательский центр «Академия», 2018.-112 с
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч 2: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.И.Дубровская.- 2-е изд., стер. -М: Издательский центр «Академия», 2019.-112 с
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Электронный ресурс: учеб. Издание для нач. проф.образования/ С.В.Ермилова. -М: Издательский центр «Академия», 2019
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. / С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2017.- 192с
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф.образования/ Т.А.Качурина.-7-е изд., стер. -М: Издательский центр «Академия», 2019.-160 с
9. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский дом «Академия», 2020.- 304с

#### **Дополнительные источники:**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевой промышленности./ Л.В. Мармузова.- М.: Издательский центр « Академия», 2019.- 252с.
2. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания./ Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр « Академия», 2017.- 64с.
3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов./М.С. Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С. Пучкова .-М.: Издательско - торговая корпорация "Дашков и К ", 2018 - 328с
4. Мартинчик А.Н. Физиология питания. / А.Н. Мартинчик.- М.: Издательский центр « Академия», 2017.- 240с
5. Коник Н. В.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа -М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с (ЭБС "Знаниум)
6. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2019. - 592 с. (ЭБС "Знаниум)
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. / В.В.Усов.- М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 432с.

8. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 560 с (ЭБС "Знаниум)
9. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве./ Т.А. Лаушкина. -М.: Издательский центр «Академия», 2019.-240с
10. 2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания./ М.И.Ботов, В.Д. Елхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 432с.
11. Мартинчик А.М. Микробиология, физиология питания, санитария. / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. –М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 352с
12. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф.образования/ Т.А.Качурина.-7-е изд., стер. -М: Издательский центр «Академия», 2018.-160 с
13. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. / С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: Академия, 2019.- 192с
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф.образования/ Н.Э. Харченко.-6-е изд., стер.-М: Издательский центр «Академия», 2017.-512 с
15. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский дом «Академия», 2019.- 304с

**Интернет ресурсы:**

<http://www.sayt.info> «Кулинарные рецепты»

<http://culinarysite.ru> Видеорецепты

<http://videoculinary.ru> Выпечка

<http://www.videxp/RU/v/172/o/go/html> Видеоурок

<http://www.newseducation.ru> Технология

<http://nsc.1september.ru> Лепка

<http://www.vestniknews.ru> Конкурсы

<http://videoculinary.ru> Оформление холодных блюд и закусок

<http://ps.1september.ru> Фестиваль открытых уроков

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам и учебной, производственной практике.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспеченный не менее чем одним учебно-методическим печатными или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, изданной за последние 5 лет.

Практическая подготовка является обязательным разделом и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится как в учебной кухне, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Реализация программы модуля предполагает концентрированную производственную практику.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по модулю и практикам результатов обучения. Завершается освоение ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений, который проводится с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивается и педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения,

профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих программу ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задания для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка в процессе выполнения:</li> <li>- заданий дифзачета по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование</li> </ul> </li> </ul>	



	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задания для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого</li> </ul>	

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка в процессе выполнения: - заданий дифзачета по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»  
Министерства образования Чувашской Республики**

**Лист экспертизы  
рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
для профессии 43.01.09.Повар, кондитер**

Наименование ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессионального модуля:

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Автор(ы): Бетехтина Ю.С.

№	Предмет экспертизы	Критерии оценивания	Экспертная оценка*
1	<b>Структура рабочей программы (техническая экспертиза)</b>		
1.1.	Структура рабочей программы ПМ	1.1.1 Структура рабочей программы включает в себя разделов не меньше требований ФГОС 1.1.2. Соответствие структуры рабочей программы форме программы ПМ, утвержденной в ОУ	2 2
1.2.	Паспорт рабочей программы ПМ	1.2.1. Наличие раздела "Паспорт рабочей программы ПМ" и его соответствие утвержденной в ОУ формой программы 1.2.2. Соответствие паспорта макету программы (указаны область применения программы, место ПМ в структуре ППКРС, цели и задачи, количество часов на освоение программы) 1.2.3. Соответствие объема часов на освоение ПМ объему, указанному в РУП	2 2 2
1.3.	Результаты освоения ПМ	1.3.1. Наличие раздела "Результаты освоения ПМ" 1.3.2. Указаны результаты обучения в соответствии с ФГОС	2 2
1.4.	Структура и содержание ПМ	1.4.1. Наличие раздела "Структура и содержание ПМ" 1.4.2. Имеется тематический план ПМ, в котором указаны коды профессиональных компетенций, наименование разделов ПМ, объем часов, отведенный на освоение МДК и практик 1.4.3. Имеется содержание обучения по ПМ, где приведены наименование разделов ПМ, МДК и тем, содержание учебного материала, перечень лабораторных работ и практических занятий, содержание самостоятельной работы обучающихся, виды работ учебной и производственной практик, объем часов и уровень освоения 1.4.4. Имеется содержание учебной / производственной практики ПМ, где приведено наименование разделов ПМ, МДК и видов работ учебной / производственной практики, содержание материала учебной / производственной практики, объем часов и уровень освоения	2 2 2 2
1.5.	Условия реализации ПМ	1.5.1. Указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению (учебные кабинеты, мастерские, лаборатории, оборудование, ТСО, необходимые для реализации программы) 1.5.2. Имеется перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, оформленный в соответствии с ГОСТом и требованиями к году издания 1.5.3. Указаны общие требования к организации образовательного процесса, в которых описаны условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся, перечислены учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля 1.5.4. Приведены требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в соответствии с ФГОС	2 2 2 2
1.6.	Контроль и	1.6.1. Результаты обучения соответствуют результатам, указанным в	2

	оценка результатов освоения ПМ	паспорте рабочей программы ПМ и разделе 2 1.6.2. Определены формы и методы контроля и оценки результатов обучения 1.6.3. Формы контроля конкретизированы с учетом специфики обучения	2 2
1.7	Оформление рабочей программы ПМ	1.7.1. Имеется титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями 1.7.2. Имеется оглавление, наименования разделов рабочей программы соответствуют наименованиям, указанным в оглавлении 1.7.3. Рабочая программа оформлена в соответствии с общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению рабочих программ ПМ и утвержденной в ОУ формой рабочей программы ПМ	2 2 2
1.8	Объем времени на освоение ПМ	1.8.1. Общий объем времени, отведенного на освоение ПМ (всего часов), в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает 1.8.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает 1.8.3. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает 1.8.4. Объем времени, отведенного на учебную и производственную практики, в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает	2 2 2 2
<b>2</b>	<b>Содержание рабочей программы (содержательная экспертиза)</b>		
2.1	Паспорт рабочей программы ПМ	2.1.1. Формулировка пункта 1.1 "Область применения программы" в достаточной мере определяет специфику использования рабочей программы ПМ в основном и дополнительном профессиональном образовании 2.1.2. Формулировка профессиональных компетенций, знаний, умений и практического опыта в инвариантной части соответствует ФГОС 2.1.3. %отличия рабочей программы от примерной (в случае ее отличия) или от требований ФГОС 2.1.4. Наличие дополнительных компетенций, знаний, умений и практического опыта 2.1.5. Требования к умениям, знаниям и практическому опыту в инвариантной части соответствуют ФГОС 2.1.6. Добавлены требования к умениям, знаниям и практическому опыту (на основании чего?) с учетом требований работодателей	2 2 2 2 2
2.2.	Результаты освоения ПМ	2.2.1. Формулировка вида профессиональной деятельности соответствует ФГОС 2.2.2. Формулировка профессиональных и общих компетенций соответствует ФГОС	2 2
2.3.	Структура и содержание ПМ	2.3.1. Наименование разделов ПМ начинается с отглагольного существительного 2.3.2. Наименование разделов ПМ отражает совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний 2.3.3. Почасовое распределение разделов, МДК и тем - оптимально 2.3.4. Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, практикой полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения	2 2 2 2

		<p>2.3.5. Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, практикой соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения</p> <p>2.3.6. Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений и практического опыта в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, практики</p> <p>2.3.7. Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить (в контексте тематики должны быть обозначены формы результатов выполнения индивидуальных домашних заданий (реферат, сообщение, доклад, презентация, конспект лекций, схема, чертеж, карта и т.п.)</p> <p>2.3.8. В содержании тем отражены дополнительные (сверх стандарта) знания и умения в соответствии с заявленными компетенциями</p> <p>2.3.9 Тематика курсовых работ соответствует специфике и обеспечивает формирование заявленных компетенций</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>–</p>
2.4	Условия реализации ПМ	<p>2.4.1. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов учебной деятельности, предусмотренных рабочей программой ПМ</p> <p>2.4.2. Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов учебной деятельности, предусмотренных рабочей программой ПМ (с учетом количественных характеристик на одного или группу обучающихся из 25 чел.)</p> <p>2.4.3. Перечень основных и дополнительных источников (включая Интернет-ресурсы) содержательно достаточен для реализации образовательного процесса</p> <p>2.4.4. Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы (как минимум описываются условия проведения занятий, организации практики, консультационной помощи обучающимся, перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного ПМ) и соответствуют требованиям к практическому опыту, умениям и знаниям, установленным ФГОС</p> <p>2.4.5. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров достаточны для качественного обеспечения обучения и руководства практикой</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
2.5	Контроль и оценка результатов освоения ПМ	<p>2.5.1. Результаты освоения ПМ сформулированы однозначно для понимания и оценивания</p> <p>2.5.2. Основные показатели оценки результатов освоения ПМ соответствуют заявленным компетенциям</p> <p>2.5.3. Основные показатели оценки результатов освоения ПМ в полной мере раскрывают специфику соответствующих профессиональных и общих компетенций</p> <p>2.5.4. Основные показатели оценки результатов освоения ПМ носят системный характер, в полной мере обеспечивают комплексный подход к оценке результатов освоения ПМ и являются основанием для создания измерительных материалов</p> <p>2.5.5. Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения ПМ</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	2.5.6. Текст раздела "Контроль и оценка результатов освоения ПМ" содержит: - в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся; - перечень контрольных точек, обеспечивающий текущий контроль и промежуточную аттестацию; - указание применяемой технологии оценки	2
	2.5.7. Предлагаемые методики, виды, типы, формы контроля позволяют обучающемуся предъявить результат обучения	2


\* экспертная оценка проводится председателем ЦК до начала внешней экспертизы:

0 баллов - отсутствие признака, 1 балл - признак проявлен не в полном объеме или деятельность (результат, условие) требует коррекции, 2 балла - представлены факты, полностью подтверждающие наличие признака.

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>	<b>да</b>	<b>нет</b>
Рабочая программа профессионального модуля полностью соответствует ФГОС, может быть рекомендована к рассмотрению внешним экспертом и Экспертным советом ОУ	да	
Рабочая программа профессионального модуля рекомендована к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Замечаний и рекомендаций нет

Эксперт:  О.Н.Согомонян, председатель ЦК по профессиям легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2023г. № 1

Председатель ЦК:  /О.Н.Согомонян/



## **ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам внешней экспертизы**

Эксперт Любавин Николай Петрович директор ООО Надежда провел экспертизу рабочей программы профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цель экспертизы: независимая оценка рабочей программы

Предмет экспертизы:

- рабочая программа профессионального модуля;
- листы согласования ППКРС с работодателями.

### **I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:**

Рабочая программа профессионального модуля

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с рекомендованным макетом.

Структура программы соответствует требованиям макета.

1. Цели освоения профессионального модуля: указаны
2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: содержательно-логические связи определены
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля: указаны, соответствуют ФГОС
4. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям с учетом требований работодателей: присутствуют
5. Соответствие программы современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов: соответствует
6. Структура и содержание профессионального модуля  
Общая трудоемкость модуля составляет 180 часов.  
Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы: соответствует учебному плану.  
Содержание профессионального модуля: наименование разделов, тем профессионального модуля, виды учебной работы, в т.ч. часы самостоятельной работы, коды компетенций: указаны корректно
7. Содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС и требованиям работодателей.
8. Условия организации образовательного процесса: описаны в полном объеме
9. Изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) на предприятиях: предусмотрено
10. Основные показатели оценки результатов обучения: представлены в полном объеме ; соответствуют компетенциям
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля:  
Основные источники: представлены в полном объеме  
Дополнительные источники: представлены в полном объеме  
Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: представлены в полном объеме  
Рекомендуемые источники отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки: да
12. Материально-техническое обеспечение модуля обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных программой: в полном объеме .
13. Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС.

II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ нет

### III. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы рабочей программы профессионального модуля

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента можно сделать заключение, что рабочая программа подготовлена в соответствии с ФГОС, ППКРС и рекомендованным макетом, соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, что позволяет использовать ее для реализации ППКРС в 2023 – 2024 учебном году.



Эксперт  
Директор ООО Надежда

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "N.P. Lyubavin".

Н.П. Любавин