



*Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж» федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована  
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

**ПМ.05 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)**

для специальности

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Астрахань  
2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватели  (занимаемая должность)	<b><i>З.Г.Ахмедова.</i></b>  (инициалы, фамилия)
--	---	--

**Эксперты от работодателя:**

ООО «Хлебозавод Наримановский»	генеральный директор	<b><i>И.Г. Миришов</i></b>
ООО «Трусовский хлебозавод»	генеральный директор	<b><i>Р.И. Миришов</i></b>
ООО «Эльвира»  (место работы)	генеральный директор  (занимаемая должность)	<b><i>М.Х. Аккол</i></b>  (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>28</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ</b>	<b>35</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Результатом освоения программы профессионального модуля является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Код	Наименование результата воспитания
ЛР 15	Ориентированный на работу в команде
ЛР 16	Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества
ЛР 17	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)
ПК 5.1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;
ПК 5.2	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий;
ПК 5.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;
ПК 5.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практи- ческий опыт в	ведение процесса приготовления хлебобулочных изделий;
	ведение процесса приготовления кондитерских изделий;
уметь	использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий;
	использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий несложного приготовления;
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления
знать	ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;
	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;
	правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;
	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -674 ч.

из них на освоение МДК 05.01–130 ч., в том числе

лекции, уроки – 44 ч.,

практические занятия – 16 ч.,

лабораторные работы – 66 ч.,

самостоятельная работа – 2 ч.,

консультации – 2 ч.;

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта- 2 ч.

из них на освоение МДК 05.02–172 ч, в том числе

лекции, уроки – 42 ч.,

практические занятия –38 ч.,  
лабораторные работы –78 ч.,  
самостоятельная работа – 6 ч.,  
консультации – 2 ч.;

Промежуточная аттестация в форме экзамена - 6 ч.

В том числе на учебную практику – 216 ч.

на производственную практику – 144ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05 Освоение работ по одной или несколько профессий рабочих, должностях служащих (пекарь, кондитер)

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.												
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем												
			Максимальная	Обучение по МДК										Практики	
				Всего	В том числе		Лабораторные работы и практические занятия	Курсовые работы (проекты)	Промежуточная аттестация (диф. зачет, экзамен)	Самостоятельной работы	Консультаций	Учебная	Производственная		
Лекции, уроки, в том числе зачет	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация (зачет)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
ПК5.1, ПК 5.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Организация процесса приготовления и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий	130	130	128	44	42	2	80			2	2	216		
ПК5.3, ПК 5.4 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 2. Организация процесса приготовления и отпуска кондитерских изделий	172	172	160	42	42		116		6	6	2		144	
	Самостоятельная работа	8									8				
	Консультации	4										4			
ПК 5.1, 5.2, 5.3; ОК 01-07, ОК 09	Учебная практика, часов	216											216		
	Производственная практика, часов	144												144	
	Промежуточная аттестация по МДК -(зачет)						2			6					
	Промежуточная аттестация – экзамен по ПМ									12					
	<b>Всего:</b>	<b>674</b>	<b>302</b>	<b>288</b>	<b>86</b>	<b>84</b>	<b>2</b>	<b>196</b>		<b>18</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Освоение работ по одной или несколько профессий должностях служащих(пекарь, кондитер)**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>130</b>
<b>МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>130</b>
<b>Тема 1. Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>120</b>
<b>Тема 1.1 Организация производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Назначение хлебопекарного производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства.	2
	Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов.	2
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Предназначение и характеристика производственного инвентаря. Нормы оснащения.	2
<b>Тема 1.3. Организация рабочих мест</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Организация рабочих мест. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требований охраны труда.	2
	Методы и способы организации рабочих мест на предприятиях хлебопекарного производства. Влияние организации рабочих мест на производительность труда. Основные положения охраны труда.	2



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	Режим работы на предприятиях хлебопекарного производства и организация труда. Понятия о руководстве на предприятиях хлебопекарного производства. Элементы организации труда и ее формы. Понятия о квалификации рабочих.	2
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление схем хлебопекарного цеха.	2
<b>Тема 1.4. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>
	Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика муки, сахара, патоки, яиц, яичных продуктов, молока, молочных продуктов, масла, маргарина, жира для жаренья.	2
	Требования к качеству основного сырья. Замена одного вида сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов основного сырья.	2
	Подготовка вспомогательного сырья. Товароведная характеристика фруктов, круп, вкусовых ароматических веществ, красителей, орехов и мака.	2
	Требования к качеству дополнительного сырья. Замена одного вида сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов дополнительного сырья.	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление схем для приготовления хлебобулочных изделий.	2
<b>Тема 1.5. Способы разрыхления теста</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
	Разрыхление теста. Основные понятия, характеристики. Предназначение разрыхлителей и их значение для кондитерского производства.	2
	Виды разрыхлителей, их характеристика. Подготовка разрыхлителей перед замесом теста и механизм действия. Классификация теста в зависимости от вида разрыхлителя.	2
	Способы разрыхления: микробиологический, химический, механический, комбинированный. Принципы работы данных способов разрыхления. Основные понятия и характеристики.	2
<b>Тема 1.6. Полуфабрикаты для мучных изделий</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
	Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов для хлеб-	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	ных изделий. Требования к качеству, режимы производства сладких начинок, цукатов, сиропов для промочки, помады, глазури, повидла, джема, мармелада, сливочных (масляных кремов).	
	Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление рецептур на полуфабрикаты для хлебобулочных изделий: помады, глазури.	2
<b>Тема 1.7. Технология приготовления дрожжевого теста</b>	<b>Содержание:</b>	<b>26</b>
	Приготовление дрожжевого теста различными способами: безопарный, опарный, с «отсдобкой», ускоренный. Основные понятия, характеристики. Сущность безопарного и опарного способа приготовления дрожжевого теста. Приготовление хлеба пшеничного однофазным способом: замес теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательная расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции	2
	Замес, брожение, созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста. Критерии оценки качества теста. Приготовление хлеба многофазным способом: замес опары, теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательная расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции	2
	Способы разделки теста. Расстойка: цель, виды, продолжительность, температурный режим. Смазка изделий. Основные виды и предназначение.	2
	Способы приготовления дрожжевого слоеного теста. Сущность дрожжевого слоеного теста.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	Процессы, происходящие при изготовлении дрожжевого теста. Основные понятия, характеристики.	2
	Режим выпечки различных изделий. Отделка готовых изделий. Процессы, происходящие при выпечке и охлаждении изделий. Технология производства хмелевого и ячменного хлеба.	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Расчет упека и припека, воды для замеса теста.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление хлебобулочного изделия «Батон простой».	<b>6</b>
	1.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2
	1.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	2
	1.3. Отпуск изделий из дрожжевого теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление хлебобулочного изделия из дрожжевого теста «Хлеб из муки».	<b>6</b>
	2.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2
	2.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	2
	2.3. Отпуск изделий из дрожжевого теста.	2
	<b>Контрольная работа №1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.8.Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание:</b>	<b>54</b>
	Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий классификация, характеристика. Способы приготовления и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, кексов.	2
	Способы приготовления и отделка хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: дрожжевой ромовой бабы, пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	Способы приготовления и отделки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: венских булочек, саварена, кренделей, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.	2
	Особенности оформления праздничного хлеба. Основные виды, понятия, характеристики. Особенности приготовления некоторых национальных хлебобулочных изделий. Приготовление и творческое оформление хлебобулочных изделий: замес опары, теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 5</b> Составление технологических карт для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2
	<b>Практическое занятие № 6</b> Составление технологических карт для приготовления праздничного хлеба.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>42</b>
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление хлебобулочного изделия: «Булочка Веснушка»	<b>6</b>
	3.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2
	3.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	2
	3.3. Отпуск изделий из дрожжевого теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление хлебобулочного изделия из дрожжевого теста «Булочка с орехами».	<b>6</b>
	4.1. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочного изделия из дрожжевого теста	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	4.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	2
	4.3. Отпуск хлебобулочного изделия из дрожжевого теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление хлебобулочного изделия из дрожжевого слоеного теста «Слойка с марципаном»	<b>6</b>
	5.1. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочного изделия из дрожжевого слоеного теста.	2
	5.2. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	2
	5.3. Отпуск изделий из дрожжевого слоеного теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление сдобного хлебобулочного изделия «Ромовая баба».	<b>6</b>
	6.1. Подготовка сырья для приготовления сдобного хлебобулочного изделия.	2
	6.2. Приготовление сдобного хлебобулочного изделия.	2
	6.3. Отпуск сдобных хлебобулочных изделий.	2
	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление сдобного хлебобулочного изделия пирог «Невский»	<b>6</b>
	7.1. Подготовка сырья для приготовления сдобного хлебобулочного изделия.	2
	7.2. Приготовление сдобного хлебобулочного изделия.	2
	7.3. Отпуск сдобного хлебобулочного изделия.	2
	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление сдобного хлебобулочного изделия плетенка с маком.	<b>6</b>
	8.1. Подготовка сырья для приготовления сдобного хлебобулочного изделия	2
	8.2. Приготовление сдобного хлебобулочного изделия.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	8.3. Отпуск сдобного хлебобулочного изделия	2
	Лабораторная работа № 9. Приготовление сдобного хлебобулочного изделия крендель «Юбилейный».	6
	9.1. Подготовка сырья для приготовления сдобного хлебобулочного изделия	2
	9.2. Приготовление сдобного хлебобулочного изделия.	2
	9.3. Отпуск сдобного хлебобулочного изделия	2
Тема 1.9. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.	<b>Содержание:</b>	4
	Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий: показатели, определение их значений.	2
	Виды дефектов и причины их возникновения. Упаковка, маркировка, условия и сроки реализации хлебобулочных изделий.	2
Тема 2. Приготовление бараночных изделий		14
Тема 2.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству бараночных изделий.	<b>Содержание:</b>	4
	Ассортимент бараночных изделий. Их пищевая ценность. Значение бараночных изделий в питании.	2
	Требования к качеству бараночных изделий. Проверка органолептическим способом качества бараночных изделий.	2
Тема 2.2 Способы приготовления бараночных изделий.	<b>Содержание</b>	12
	Классификация способов приготовления бараночных изделий. Приготовление бараночного теста на густой опаре. Алгоритм расчёта производственной рецептуры.	2
	Операции для приготовления теста для бараночных изделий. Требования к качеству бараночных изделий. Упаковка и маркировка бараночных изделий.	2
	<b>Практическое занятие № 7.</b>	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	Расчёт и подбор производственной рецептуры сдобных для бараночных изделий.	
	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление бараночных изделий из пшеничной муки безопасным способом.	<b>6</b>
	10.1. Подготовка сырья для приготовления бараночных изделий из пшеничной муки безопасным способом.	2
	10.2. Приготовление бараночных изделий из пшеничной муки безопасным способом.	2
	10.3. Опуск . бараночных изделий из пшеничной муки безопасным способом.	2
<b>Тема 3. Приготовление хлебобулочных сухарных изделий</b>		<b>16</b>
<b>Тема 3.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных сухарных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Ассортимент хлебобулочных сухарных изделий. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных сухарных изделий в питании.	2
	Требования к качеству хлебобулочных сухарных изделий. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных сухарных изделий.	2
<b>Тема 3.2 Способы приготовления хлебобулочных сухарных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Классификация способов приготовления хлебобулочных сухарных изделий. Алгоритм расчёта производственной рецептуры. Операции для приготовления хлебобулочных сухарных изделий. Требования к качеству хлебобулочных сухарных изделий. Упаковка и маркировка хлебобулочных сухарных изделий.	2
	<b>Практическое занятие № 8</b>	<b>2</b>
	Расчёт и подбор производственной рецептуры для хлебобулочных сухарных изделий.	
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление сухарных изделий из пшеничной муки опарным способом.	<b>6</b>
	11.1. Подготовка сырья для приготовления сухарных изделий из пшеничной муки опарным способом.	2
11.2. Приготовление сухарных изделий из пшеничной муки опарным способом.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	11.3.Отпуск сухарных изделий из пшеничной муки опарным способом.	2
	<b>Контрольная работа №2</b>	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2
	<b>Консультация</b>	2
	<b>Зачетное занятие</b>	2
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и отпуска кондитерских изделий</b>		
<b>МДК 05.02 Технология приготовления кондитерских изделий</b>		<b>172</b>
<b>Тема 4.Технологический процесс приготовления кондитерских изделий</b>		<b>172</b>
<b>Тема 4.1Организация производства кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления различных видов теста в кондитерских изделиях;	2
<b>Тема 4.2. Технология пригото-</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
ления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них	Пресное сдобное тесто технология приготовления, виды теста (жидкое и густое), их отличительные признаки. Технология приготовления, формовка, температурные режимы выпечки. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста: пироги, пирожки, ватрушки, печенье, сочники с творогом. Отличительные признаки изделий из пресного сдобного теста. Требования к качеству готовых изделий из различных видов сдобного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации. Пряничное тесто: способы приготовления (сырцовый и заварной), технология приготовления. Формовка, режим выпечки, понятие о глазирование пряников. Ассортимент изделий из пряничного теста: пряники, коврижки, коржики, их отличительные признаки. Требования к качеству готовых изделий из пряничного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации	2
	Вафельное тесто: технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий из вафельного теста. Использование вафельного полуфабриката. Требования к качеству готовых изделий из вафельного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации. Сахарное тесто технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий с использованием сахарного полуфабриката, их отличительные признаки. Приготовление различных видов теста для ассортимента кондитерских изделий. Определение готовности и качества, соблюдение условий хранения.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие №9</b> Составление рецептур на изделия из пресного сдобного теста	2
	<b>Практическое занятие № 10</b> Расчет сырья для изготовления изделий из пряничного теста	2
	<b>Практическое занятие № 11</b> Составление технологических карт на изделия из вафельного и сахарного теста.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	<b>Лабораторная работа № 12.</b> Приготовление пресного сдобного теста для изделия «Сочни с творогом»	<b>6</b>
	12.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из пресного сдобного теста	2
	12.2. Приготовление изделий из пресного сдобного теста.	2
	12.3. Отпуск изделий из пресного сдобного теста.	2
<b>Тема 4.3. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Характеристика, способы приготовления песочного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке. Последовательности введения сырья при замесе теста на качество готовых изделий. Виды применяемыхрыхлителей для песочного теста. Формовка, режим выпечки различных видов печенья, колец, корзиночек, пластов для пирожных и тортов..	2
	Ассортимент изделий из песочного теста: виды, их отличительные признаки. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации	2
	<b>Практическое занятие № 12</b> Составление технологических карт на пирожные из песочного теста.	<b>2</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 13.</b> Приготовление песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него «Кекс столичный»	<b>6</b>
	13.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2
	13.2. Приготовление изделий из песочного теста.	2
	13.3 Отпуск изделий из песочного теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 14.</b> Приготовление песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него «Печенье глаголики»	<b>6</b>
	14.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	14.2. Приготовление изделий из песочного теста.	2
	14.3. Отпуск изделий из песочного теста.	2
<b>Тема 4.4. Технология приготовления пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Характеристика слоёного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке на процесс приготовления слоёного теста. Роль кислоты. Схема приготовления слоеного пресного теста. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Порядок раскатки. Формовка пластов и штучных изделий. Правила выпечки изделий из пресного слоёного теста, влияние температурного режима на выпекание слоеного полуфабриката.	2
	Ассортимент изделий из слоёного теста. Виды кондитерских изделий из слоеного пресного теста, их отличительные знаки. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации, температурные режимы реализации кондитерских изделий из слоеного пресного теста.	2
	<b>Практическое занятие № 13</b> Составление рецептур на изделия из слоеного пресного теста	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 15.</b> Приготовление пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него печенье «Ушки слоеные»	<b>6</b>
	15.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из слоеного пресного теста.	2
	15.2. Приготовление изделий из пресного слоеного теста.	2
	15.3 Отпуск изделий из пресного слоеного теста.	2
<b>Тема 4.5. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	Характеристика бисквитного теста. Состав бисквитного теста. Соотношение продуктов в бисквитном тесте. Виды бисквитов. Основной: холодный способ и с подогревом. Отличительные признаки. Способы приготовления бисквитных полуфабрикатов разными способами.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	Технология приготовления масляного бисквитного теста. Роль крахмала при приготовлении бисквитного теста. Правила формовки и выпечки бисквитного теста. Определение готовности. Температурные режимы приготовления бисквитных полуфабрикатов разными способами.	2
	Ассортимент изделий из бисквитного теста: полуфабрикаты для пирожных и тортов, рулеты, кексы, печенье. Пирожное «Ноктюрн». Пирожное «Штафетка». Бисквит «Прага» и т.д.	2
	Причины возникновения брака изделий из бисквитного теста. Виды и меры предупреждения брака изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 14</b> Составление рецептов на изделия из бисквитного теста.	2
	<b>Практическое занятие № 15</b> Составление технологических карт на изделия из бисквитного теста.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>
	<b>№ 16</b> Приготовление бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него «Бисквит с корицей».	<b>6</b>
	16.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из бисквитного теста.	2
	16.2. Приготовление изделий из бисквитного теста.	2
	16.3. Отпуск изделий из бисквитного теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 17</b> Приготовление бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него рулет «Лакомка».	<b>6</b>
	17.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из бисквитного теста.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	17.2. Приготовление изделий из бисквитного теста.	2
	17.3. Отпуск изделий из бисквитного теста.	2
	<b>Контрольная работа №3</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	Воздушное тесто. Характеристика воздушного теста. Состав воздушного теста. Технология и способы приготовления воздушного теста. Миндальное тесто. Характеристика миндального теста. Состав миндального теста. Технология и способы приготовления миндального теста. Ореховое тесто. Характеристика орехового теста. Состав орехового теста. Технология и способы приготовления орехового теста.	2
	Ассортимент изделий: полуфабрикаты для тортов, отличительные признаки. Торт «Полет». Торт «Фантазия». Ассортимент изделий: полуфабрикаты для пирожных, отличительные признаки. Пирожное «Воздушное двойное». Ассортимент изделий: полуфабрикаты для печенья, отличительные признаки. Печенье воздушное «Меренги».	2
	Формование изделий из воздушного и миндально-орехового теста. Режим выпечки воздушных полуфабрикатов. Режим выпечки миндально-ореховых полуфабрикатов. Определение готовности теста. Требования к качеству изделий из воздушного и миндально-орехового теста. Причины и виды брака, условия и сроки реализации.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 16</b> Составление технологических карт на изделия из воздушного теста.	2
	<b>Практическое занятие № 17</b> Составление технологических карт на изделия из миндального теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 18.</b> Приготовление воздушного теста, полуфабрикатов и изделий из него «Меренги»	<b>6</b>
	18.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из воздушного теста.	2
18.2. Приготовление изделий из воздушного теста.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	18.3. Отпуск изделий из воздушного теста.	2
<b>Тема 4.7. Технология приготовления заварного теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	Характеристика заварного теста. Состав заварного теста. Технология приготовления заварного теста. Соотношение продуктов в заварном тесте. Органолептические показатели готовности заварного теста. Правила формовки, температурные режимы выпечки, определение готовности.	2
	Ассортимент изделий: пирожные, детали для отделки пирожных и тортов, отличительные признаки. Кольца воздушные, профитроли. Ассортимент изделий: пирожные, детали для отделки пирожных и тортов, отличительные признаки. Пирожное «Эклер», пирожное «Шу» и т.д.	2
	Требования к качеству изделий из заварного теста. Дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 18</b> Составление технологических карт на изделия из заварного теста.	2
	<b>Практическое занятие № 19</b> Расчет сырья для изготовления изделий из заварного теста	2
	<b>Лабораторная работа №19.</b> Приготовление заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него «Булочка со сливками».	<b>6</b>
	19.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из заварного теста.	2
	19.2. Приготовление изделий из заварного теста.	2
19.3. Отпуск изделий из заварного теста.	2	
<b>Тема 4.8. Приготовление пирож-</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
<b>ных</b>	Классификация пирожных по видам теста, использованию отделочных полуфабрикатов, форме. Масса пирожных. Правила приготовления и отделки нарезных и штучных пирожных. Виды пирожных из различных видов теста. Ассортимент пирожных: бисквитные, песочные, слоёные. Отличительные признаки, дефекты при приготовлении пирожных.	2
	Ассортимент пирожных: заварные, воздушные, ореховые, крошковые. Отличительные признаки, дефекты при приготовлении пирожных. Наборы пирожных. Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки реализации. Дефекты при приготовлении пирожных. Отпуск различных видов кондитерских изделий - пирожных: заварные, воздушные, ореховые, крошковые	2
	Характеристика пирожных, представляемых на конкурсы, выставки, фестивали. Варианты оформления отделочными полуфабрикатами. Правила оформления пирожных мастикой, марципаном, рисовальной массой. Оформление нормативно- технологической документации на разработанный ассортимент.	2
	<b>Практическое занятие № 20</b> Составление технологических карт на пирожные из бисквитного теста.	2
	<b>Лабораторная работа № 20.</b> Приготовление пирожных из различных видов теста.	6
	20.1. Подготовка сырья для приготовления пирожных из различных видов теста.	2
	20.2. Приготовление пирожных из различных видов теста.	2
	20.3. Отпуск пирожных из различных видов теста	2
<b>Тема 4.9. Приготовления тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	Виды, классификация, особенности приготовления тортов. Форма, размеры, масса, различия в художественной отделке тортов. Ассортимент тортов. Отличительные признаки разных видов. Способы приготовления и оформления тортов. Технологические схемы приготовления тортов. Технологическая схема приготовления бисквитных тортов. Технологическая схема приготовления песочных тортов.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	Технологическая схема приготовления слоёных тортов. Технологическая схема приготовления воздушных тортов. Технологическая схема приготовления ореховых тортов. Технологическая схема приготовления заварных тортов. Технологическая схема приготовления крошковых и комбинированных тортов.	2
	Технология приготовления и оформления праздничных тортов. Технология приготовления тематических тортов. Торт «Свадебный», торт « День рождения», торт «Хлеб-соль» и т.д. Технология приготовления и оформления праздничных тортов. Технология приготовления фигурных тортов. Технология приготовления многоярусных тортов. Технология приготовления литерных и фирменных тортов.	2
	Торты, представляемые на конкурсы, выставки, фестивали. Виды современного оформления тортов для выставок, фестивалей. Инвентарь и инструменты, используемые для приготовления и оформления выставочных тортов. Варианты оформления отделочными полуфабрикатами. Правила оформления тортов мастикой, марципаном, рисовальной массой, шоколадом и т.д. Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки, температурные режим-реализации тортов.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 21</b> Составление технологических карт на бисквитные торты.	2
	<b>Практическое занятие № 22</b> Составление рецептов праздничных тортов.	2
	<b>Лабораторная работа № 21.</b> Приготовление тортов из различных видов теста «Торт Сказка».	<b>6</b>
	21.1. Подготовка сырья для приготовления тортов из различных видов теста.	2
	21.2. Приготовление тортов из различных видов теста.	2
	21.3. Отпуск тортов из различных видов теста.	2
	<b>Контрольная работа №4</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.10 Национальные конди-</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
<b>терские изделия</b>	Национальные мучные кондитерские изделия народов России. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий народов России и особенности приготовления. Восточные кондитерские изделия. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Востока и особенности приготовления.	2
	Национальные мучные кондитерские изделия Франции. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Франции и особенности приготовления. Национальные мучные кондитерские изделия Испании. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Испании и особенности приготовления.	2
	Национальные мучные кондитерские изделия Германии. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Германии и особенности приготовления. Национальные мучные кондитерские изделия Италии. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Италии и особенности приготовления. Национальные мучные кондитерские изделия Англии. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Англии и особенности приготовления. Оформление различных видов кондитерских изделий.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 23</b> Расчет полуфабрикатов и сырья для приготовления восточных кондитерских изделий	2
	<b>Практическое занятие № 24</b> Составление рецептур на восточные кондитерские изделия.	2
	<b>Практическое занятие № 25</b> Составление технологических карт на восточные кондитерские изделия.	2
	<b>Лабораторная работа № 22.</b> Приготовление национальных кондитерских изделий «Пахлава Бакинская»	<b>6</b>
	22.1. Подготовка сырья для приготовления национальных кондитерских изделий.	2
	22.2. Приготовление национальных кондитерских изделий.	2
	22.3. Отпуск национальных кондитерских изделий.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 4.11. Приготовление шоколадной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Характеристика шоколадной продукции. Ассортимент шоколадной продукции. Классификация шоколадной продукции в зависимости от рецептуры и способа обработки. Виды начинок для шоколадной продукции.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления шоколадной продукции. Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда на участке приготовления шоколадной продукции. Замена одного вида сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов сырья.	2
	Способы приготовления шоколадной продукции. Понятия о рецептуре шоколадной продукции. Унифицированные рецептуры на шоколадную продукцию. Оформление нормативно-технологической документации на разработанный ассортимент.	2
	Формование шоколадной продукции. Глазирование корпусов конфет. Завертывание и упаковывание шоколадной продукции. Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки, температурные режимы реализации шоколадной продукции.	2
	<b>Контрольная работа №5</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 26</b> Составление рецептур на шоколадную продукцию (корпусные конфеты с двумя начинками).	2
	<b>Практическое занятие № 27</b> Составление технологических карт на шоколадную продукцию.	2
	<b>Лабораторная работа № 23.</b> Приготовление корпусных конфет с трюфельной массой.	<b>12</b>
	23.1. Подготовка сырья для приготовления корпусных конфет с трюфельной массой.	6
	23.2. Приготовление корпусных конфет с трюфельной массой.	6
	23.3. Отпуск корпусных конфет с трюфельной массой.	6

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	Самостоятельная работа	2
	Консультация	2
	Промежуточная аттестация- экзамен	12
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> <b>МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b> Приготовление хлебобулочных изделий различными способами способом: замес теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательная расстойка, выпечка. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции <b>МДК 05.02 Технология приготовления кондитерских изделий</b> Участие в приготовлении различных видов теста для ассортимента кондитерских изделий. Определение готовности и качества, соблюдение условий хранения		216
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> <b>МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b> Приготовление хлеба многофазным способом: замес опары, теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательная расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции Приготовление и творческое оформление хлебобулочных изделий: замес опары, теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции		144

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов
1	2	3
	<p>Участие в организационном обеспечении производства по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий. Оформление нормативно-технологической документации на разработанный ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий</p> <p><b>МДК 05.02 Технология приготовления кондитерских изделий</b></p> <p>Участие в приготовлении различных видов теста для ассортимента кондитерских изделий. Определение готовности и качества, соблюдение условий хранения.</p> <p>Участие в оформлении различных видов кондитерских изделий.</p> <p>Участие в отпуске различных видов кондитерских изделий.</p> <p>Оформление нормативно-технологической документации на разработанный ассортимент кондитерских изделий.</p> <p>Участие в организационном обеспечении производства по приготовлению кондитерских изделий. Оформление нормативно-технологической документации на разработанный ассортимент кондитерских изделий</p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: Лаборатория «Учебная пекарня»**

Оборудование лаборатории: Столы производственные по количеству обучающихся, производственный стол с моечной ванной, моечная ванна двухсекционная, стеллаж (нержавеющая сталь), индукционная плита, электрическая плита, микроволновая печь куттер, миксер планетарный, миксер ручной, пароконвектомат, печь конвекционная, электрическая мясорубка, блендер погружной, весы электронные, слайсер, машина тестораскаточная, машина тестомесильная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф расстойный, набор посуды, гастроемкость, форма для выпечки, вакуумный упаковщик, процессор кухонный, расходные материалы для выполнения всех видов практических работ

**Технические средства обучения:** лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

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

##### **Основная литература:**

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с.

2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с.

3. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Разделка теста : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 127 с. — ISBN 978-5-00032-397-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

##### **Дополнительная литература:**

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-00032-259-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <https://gosniihp.ru>- Журнал «Хлебопечение России»

2. <http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»
3. <http://www.pitportal.>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/>
6. <http://kuking.net/t36.htm>

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

Изучение данного модуля предшествует освоению следующих дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, охрана труда, химия.

Обязательными условиями допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим (пекарь, кондитер)» является освоение теоретического материала и защита практических занятий.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой: квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии)

### **3.5 Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.5.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

#### **3.5.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основа-

нии письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **3.5.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### **3.5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов учебы
ПК 5.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего мест;	<ul style="list-style-type: none"> <li>критерии выбора основных, дополнительных продуктов по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией</li> </ul>	<p>письменная работа, устный опрос, лабораторные работы; тестирование практические занятия; контрольная работа дифференцированный зачет; экзамен; учебная практика; производственная практика; квалификационный экзамен;</p>
ПК 5.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий;	<ul style="list-style-type: none"> <li>ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных изделий</li> <li>оформление соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса)</li> <li>критерии подбора производственных рецептов</li> </ul>	<p>письменная работа, устный опрос, лабораторные работы; тестирование практические занятия; контрольная работа дифференцированный зачет; экзамен; учебная практика; производственная практика; квалификационный экзамен;</p>
ПК 5.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;	<ul style="list-style-type: none"> <li>критерии выбора основных, дополнительных продуктов по приготовлению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией</li> </ul>	<p>письменная работа, устный опрос, лабораторные работы; тестирование практические занятия; контрольная работа дифференцированный зачет; экзамен; учебная практика; производственная практика; квалификационный экзамен;</p>



<p>ПК 5.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ведение процесса изготовления кондитерских изделий</li> <li>• оформление соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса)</li> <li>• критерии подбора производственных рецептов</li> </ul>	<p>письменная работа, устный опрос, лабораторные работы; тестирование практические занятия; контрольная работа дифференцированный зачет; экзамен; учебная практика; производственная практика; квалификационный экзамен;</p>
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

**Критерии оценки индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и промежуточного контроля**

*Без ошибок - отлично*

*Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо*

*3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно*

*Более 4х ошибок - неудовлетворительно*

## 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ

Результаты (освоенные личностные результаты при воспита- нии)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ЛР 15.Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодей- ствие в учебном коллекти- ве/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образователь- ной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудитор- ных мероприятий, во время практи- ки
ЛР 16. Развивающий твор- ческие способности и спо- собности креативно мыс- лить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках сту- денческого научного сооб- щества	Участие в конкурсах про- фессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследователь- ской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образователь- ной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудитор- ных мероприятий, во время практи- ки
ЛР 17.Сопричастный к со- хранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содей- ствующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах про- фессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образователь- ной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудитор- ных мероприятий, во время практи- ки