

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК 07. 02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОСТЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**

Код и наименование специальности (профессии):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс:3

Семестр : 6

Избербаш -2022г

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № от 16 09 2022г.

Председатель П (Ц)К

Муртозаева Р.М.

(Подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Шабанова М.М.

Шабанова М.М.

(Подпись)

(ФИО)

16 09 2022 г.

Рабочая программа МДК 07. 02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

---методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Гебекова М.М. Гебекова М.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты/ эксперты: Муртозаева Р.М. заведующий отделением ГБПОУ РД ИПК.

Содержание

1. Паспорт программы профессионального модуля
2. Результаты освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ профессионального модуля

МДК 07. 02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студента в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

УМЕТЬ:

У1. проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

У2. определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.

У3. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий .

У4. Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

У5. оценивать качество готовых изделий

ЗНАТЬ:

3.1. Ассортимент пищевую ценность требованиям качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3.2. правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3.3. правило безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

3.4. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлений хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3.5. правило проведения бракеража;

3.6. способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3.7. правила хранения и требование к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	- проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. - ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - соответствие выбора способа обработки сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. - точность расчета количества сырья, необходимого для приготовления изделий; - правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм вложения и выхода готовых изделий.
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные и кондитерские изделия.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций

	простой и средней сложности; -обоснованность подбора продуктов; -эстетичность оформления изделий; -проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил температурного режима в соответствии с видом сырья для приготовления изделий.
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; -обоснованность подбора продуктов; -эстетичность оформления изделий; -проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении изделий; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил температурного режима в соответствии с видом сырья для приготовления изделий
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;

	-обоснованность подбора продуктов; -эстетичность оформления изделий; -проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил температурного режима в соответствие с видом сырья для приготовления изделий.
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; -обоснованность подбора продуктов; -эстетичность оформления изделий; -проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил температурного режима в соответствие с видом сырья для приготовления изделий.
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; -обоснованность подбора

	продуктов; -эстетичность оформления изделий; -проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил температурного режима в соответствии с видом сырья для приготовления изделий.
--	---

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; -участие в конкурсах предметных недель; -участие в конкурсах проф-мастерства;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	-эффективный поиск необходимой информации; -анализ инноваций в области профессиональной

профессиональных задач	деятельности; -обзор публикаций в профессиональных изданиях.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий в процессе обучения; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; -соблюдения норм деловой культуры; -соблюдение этических норм.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; -аккуратность в работе.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-своевременное получение приписного свидетельства; -участие в военно-патриотических мероприятиях; -участие в военно-спортивных объединениях; -выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов - составить рационы питания В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания, понятие рациона питания методику составления рационов питания, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

в том числе лабораторные-70

3. Структура и содержание МДК 07. 02 Приготовление мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов.	Учебная, часов
1	2	3	4	5	6	7
МДК.08.01. ПК-1. ПК-4.	Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.	24	12	12		
МДК.08.01 ПК-2. ПК-4.	Раздел 2 Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	32	8	24		
МДК.08.01 ПК-3. ПК-4.	Раздел 3. Приготовление печенья, пряников, коврижек.	8	4	4		
МДК.08.01. ПК-4. ПК-4.	Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты	16	2	14		

	для пирожных и тортов.					
МДК.08.01 ПК-5. ПК-4.	Раздел 5.Приготовление отечественных классических пирожных и тортов	20	4	16		
Промежуточ ная аттестация	Экзамен	12				
	Всего:	112	30	70		

3.2. Содержание МДК 07. 02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
		112	
Раздел 1.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.			
<u>Тема1.1</u>	Содержание		
Введение. Подготовка кондитерского сырья к производству. Мука и оценка ее качества.	1.Введение: Содержание курса и его значения в подготовке квалифицированных рабочих по специальности-кондитер.	2	

	Практическая работа Подготовка кондитерского сырья к производству. Определение качество муки. Определение качество клейковины.	2	
Тема 1.2 Подготовка кондитерского сырья к производству.	Практическая работа		
	1.Разрыхлители теста. Вкусовые и ароматические вещества. Орехи мак. Технология приготовления сиропов: сироп для промочки, кофейный сироп, сироп тираж, инвертный сироп.	2	
Тема 1.3 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	Практическая работа		
	Составить алгоритм приготовления: Фаршей и начинок, желе.	2	
Тема1.4 Приготовление Помады	Содержание		
	1. Технология приготовления: помады основной, помады сахарной, шоколадной, молочной	2	
Тема 1.5 Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Способы разрыхления. Дрожжевое безопасное тесто	Содержание		
	1. Классификация теста по способу разрыхления. Способы разрыхления теста. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста	2	
Тема 1.6 Приготовление Дрожжевого опарного	Содержание.		
	1. Технология приготовления	2	

теста	опары Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Разделка, расстойка, Формовка, и выпечка теста. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста		
	Практическая работа Приготовление хлеба: Домашний, Бородинский.	2	
<u>Тема 1.7</u> Хлебобулочные изделия	Содержание.		
	1.Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста	2	
	Практическая работа		
	1. Составить алгоритм приготовления пирога «Московского», пирог «Невский», пирог «Лакомка» расстегаи, Жарка изделий в жире.	2	
<u>Тема 1.8</u> Приготовление дрожжевого слоеного теста	Содержание.		
	1. Технология приготовления слоеного теста первым способом. Технология приготовления слоеного теста вторым способом.	2	

	Практическая работа		
	1.Составить алгоритм приготовления изделий из слоеного теста: булочка слоеная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушки венгерские.	2	
Раздел 2 Приготовление основных мучных кондитерских изделий.			
Тема 2.1. Блинное тесто и изделия из него Тесто для оладий.	Практическая работа		
	1.Характеристика блинного теста. Технология приготовления блинного теста. Технология приготовления теста для оладий Технология приготовления опары. Составить алгоритм приготовления: блины гречневые, блины овсяные, блины кукурузные, оладьи сдобные, оладьи на соде.	2	
Тема 2.2 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	Практическая работа		
	1 Технология приготовления сдобного пресного теста..Составить алгоритм приготовления : сочни, ватрушки, пирог с вишней, печенье с творогом, чебуреки.Составить алгоритм приготовления изделий из сдобного теста : Ватрушки,	2	

	печенье «косички»		
Тема 2.3. Приготовление вафельного теста.	Практическая работа		
	1. Составить алгоритм приготовления вафельного теста для листовых вафель. Технология приготовления вафельного теста для листовых сахарных вафель. Составить алгоритм приготовления :трубочка вафельная с начинкой. Торт «Сюрприз», торт «Арахис».	2	
Тема 2.4. Пряничное и песочное тесто.	Содержание		
	1. Виды пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста (все способы), технология приготовления песочного теста.	2	
	Практическая работа Технология приготовления: Пряники «Тульские», пряники «Детские», Коврижка «Южная».	2	
	Практическая работа Технология приготовления: печенье «Нарезное», печенье «Ромашка», печенье «Творожное».	2	
	Практическая работа Технология приготовления: «Листики», «Печенье лимонное», печенье	2	

	нарезное»		
	Практическая работа Технология приготовления изделий из песочного теста: печенье «Круглое», печенье «Листики», печенье «Звездочки», печенье «Глаголик».	2	
Тема 2.5	Содержание		
Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	1.Технология приготовления бисквита с подогревом(основного), бисквита круглого (буше).	2	
	Практическая работа Технология приготовления бисквит «Прага» (полуфабрикат), бисквит с какао-порошком, бисквит с орехами.	2	
	Практическая работа		
	1.Составить алгоритм приготовления: «Бисквит с орехами», «Бисквит со сливочным маслом», Бисквит с корицей, Пирог «Балтика», Рулет фруктовый, Рулет «Экстра», Рулет «Лакомка»	2	
Тема 2.6.	Содержание.		
Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него	1.Характеристика заварного теста. Технология приготовления заварного теста.	2	
	Технология приготовления		

	изделий из заварного теста: Булочка со сливками, Кольца воздушные, Торт из заварного теста.		
	Практическая работа		
	1. Характеристика слоеного теста. Технология приготовления слоеного теста.	2	
Тема 2.7. Приготовление воздушного теста. Воздушно-орехового. Миндального теста	Содержание.		
	1.Характеристика воздушного теста, воздушно-орехового, миндального теста.	2	
	Практическая работа Технология приготовления воздушно-орехового теста, воздушного и изделия из него: Печенье миндальное, миндальные жгутики, печенье миндальное шоколадное	2	
	Практическая работа		
	1.Составить алгоритм приготовления :Торт миндальный, Печенье миндальное фигурное, Миндальные жгутики.	2	
Раздел 3. Приготовления печенья, пряников, коврижек, коржиков.			
Тема 3.1 Приготовление печенья из песочного сдобного пресного теста; бисквитного теста.	Содержание.		
	1.Технология приготовления	2	

Приготовление печенья, пряников, коврижек коржиков из пряничного теста.	печенья из песочного теста: «Коврижка Южная», Коврижка медовая с начинкой.		
	Практическая работа Технология приготовления печенья из пресного сдобного теста: Печенье «Квадратики», Печенье «Крендельки», Печенье с творогом, Печенье круглое с орехами.	2	
	Практическая работа		
	1.Составить алгоритм приготовления: Пряники глазированные, Пряники медовые.	2	
Тема 3.2. Приготовление печенья из заварного теста. Приготовление печенья из песочного, воздушного и миндального теста.	Содержание		
	1.Технология приготовления печенья из заварного теста: Печенье с сыром, Кольца воздушные. Технология приготовления печенья, воздушного и миндального	2	
Раздел 4 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.			
Тема 4.1. Характеристика и технология приготовления кремов.	Содержание.		
	1.Характеристика кремов. Технология приготовления кремов: Крем сливочный (основной), Крем сливочный с какао – порошком, Крем сливочный «Новый»	2	

	, «Праздничный», крем «Ореховый», крем на крахмале, крем «Шарлотт».		
	Практическая работа Технология приготовления : крем «Гляссе», крем белковый (заварной), крем «Зефир», крем из сливок.	2	
	Практическая работа		
	1. Составить алгоритм приготовления : Крем сливочный кофейный, Крем сливочный фруктовый, Крем сливочный шоколадный, Крем «Шарлотт» шоколадный.	2	
Тема 4.2 Украшение из крема. Украшение из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов	Практическая работа		
	1. Украшение из крема. Украшение из желе, фруктовой рисовальной массы. Украшение из фруктов и цукатов.	2	
	Практическая работа Украшение из помады, глазури, кондитера. Технология приготовления глазури и кондитера.	2	
Тема 4.3 Украшение из сахарных мастик. Украшение из карамели, из посыпок, шоколада	Практическая работа		
	1. Характеристика мастики. Технология приготовления мастики сырцовым и заварным способом. Технология приготовления	2	

	посыпок и их использование. Технология приготовления карамели её характеристика.		
	Практическая работа Технология приготовления темперированного шоколада, посыпок.	2	
	Практическая работа Техника выполнения украшений из шоколада и карамели. Техника выполнения украшений из сахарных мастик и марципана.	2	
Раздел 5. Приготовление отечественных классических пирожных и тортов.			
<u>Тема 5.1</u> Приготовление пирожных из различных видов теста.	Содержание.		
	1.Технология приготовления бисквитных пирожных: Пирожное бисквитное, Пирожное «Бисквитное», пирожное «Штафетка», пирожное «Рулэт чешский».	2	
	Практическая работа		
	1.Составить алгоритм приготовления слоеных пирожных: Пирожное «Слойка» с кремом, Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом, «Орешек», «Диошь»	2	
<u>Тема 5.2Мелкоштучные кондитерские изделия.</u>			
	Практическая работа		

	1.Макаронны. Общие сведения. Классификация. Технология приготовления: Макарон «Лимон», Макарон «Фисташковый», Макарон «Пралине», Макарон «Оливковое масло» Технология приготовления: Макарон «Малина», Макарон «Ваниль», Макарон «Кофе», Макарон «Шоколад».	4	
Тема 5.3 Приготовление и оформление тортов. Приготовление бисквитных тортов.	Практическая работа		
	1.Технология приготовления: Торт «Бисквитно-кремовый», Торт «Сказка», Торт «Кофейный». Составить алгоритм приготовления: Торт «Березка», торт «Корзинка с клубникой», торт «Свадебный»	2	
Тема 5.4 Приготовление йогуртовых тортов.	Содержание		
	1.Йогуртовые торты. Технология приготовления: торт «Творожно-йогуртовый», торт «Клубнично-йогуртовый», торт «Фруктовый» сливочно-йогуртовый.	2	
Тема 5.5. Приготовление песочных и слоеных тортов.	Практическая работа		
	1.Характеристика песочных тортов. Технология приготовления песочных тортов: Торт «Абрикотин», Торт	2	

	«Ленинградский», торт «Птичье молоко» Составить алгоритм приготовления слоеных тортов. Торт «Слоеный с кремом», Торт «Слоеный с конфитюром», Торт «Московская слойка», Торт «Спортивный»		
Тема 5.6 Приготовление Миндальных, воздушных, воздушно-ореховых тортов.	Практическая работа		
	1.Технология приготовления: Торт «Миндально-фруктовый», Торт «Крещатик». Требования к качеству. Сроки хранения и реализации. Составить алгоритм приготовления воздушных тортов и воздушно-ореховых: Торт «Паутинка», Торт «Ярославна», «Полет», «Киевский».	2	
Тема 5.7 Приготовление восточных кондитерских изделий	Практическая работа		
	1.Характеристика изделий. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Технология приготовления: «Пахлава сдобная», «Кята карабахская», «Шакер- чурек», «Курабье бакинское». Технология приготовления: «Леках», «Армянский домашний хлеб», «Назук шафранный», Чурчхела.	2	

Тема 5.8 Приготовление изделий пониженной калорийности.	Практическая работа		
	1.Изделия пониженной калорийности. Ассортимент. Особенности приготовления. Подготовка продуктов. Составить алгоритм приготовления: Пирог бисквитный «Солнечный», Пирог бисквитный «Свежесть», Рулет яблочный, Рулет Айвовый.	2	
Экзамен		12	
Всего:		112	

4 Информационное обеспечение обучение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- 1 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
18. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
19. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
20. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 336 с.

21. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
22. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

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

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	-проверка органолептическим способом качество продуктов; -определение их соответствие технологическим требованиям; -соблюдение норм расхода сырья согласно Сборника рецептур; -подбор производственного инвентаря и оборудования; -соблюдение правил техники безопасности; -соблюдение	Практическое задания: для определения как влияет t° воды при замесе теста. Расчет количества воды при замесе теста, %влажности. Тестовые задания для контроля текущих и итоговых знаний по модулю, опрос, зачет.

	последовательности выполнения технологических операций; -соответствие требований качества к полуфабрикатам и готовым изделиям согласно ОСТ 10-060-95 (по органолептическим показателям)	
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные и кондитерские изделия.	-подбор производственного инвентаря и оборудования; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций; -знания ассортимента, пищевой ценности основных мучных кондитерских изделий; соответствие требований качества к полуфабрикатам и готовым изделиям согласно ОСТ 10-060-95 (по органолептическим показателям); -соблюдение правил бракеража.	Практическое задания: Заполнение документации, журнала бракеража. Тестовые задания для контроля текущих итоговых знаний. Опрос, зачет.
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	-правильный подбор продуктов и оборудования; -правильная организация рабочего места; -соблюдение правил техники безопасности; -соблюдение последовательности выполнения технологических	Практическое задания: Подготовить продукты и замесить тесто пряничное, для пряников. Опрос, реферат «Тульский пряник»

	операций; -соблюдение требований к качеству готовых изделий; -хранение и реализация готовой продукции.	
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	-организация рабочего места; -проверка органолептическим способом качество продуктов; -соблюдение и выполнение правил Сан Пина; - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении печенья, пряников и коржиков; -соответствие требований качества к полуфабрикатам и готовым изделиям согласно ОСТ 10-060-95; --хранение и реализация готовой продукции.	Текущий контроль. Контрольная работа. Зачет.
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	-правильный подбор продуктов и оборудования; -организация рабочего места; -соблюдение правил техники безопасности; -соответствие требований качества к полуфабрикатам и готовым изделиям согласно ОСТ 10-	Практическое задание: Приготовление технологических схем по изделия пониженной калорийности. Опрос, зачет, квалификационный экзамен.

	060-95,ОСТ 18-102-72; -соблюдении сроков хранения и реализации готовой продукции;	
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	-подбор производственного инвентаря и оборудования; -организация рабочего места; -проверка органолептическим способом качество продуктов; -использовать различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий; -знания ассортимента, пищевой ценности готовых кондитерских изделий; -соблюдение требований к качеству готовых изделий; -соблюдение сроков хранения и реализация; -соблюдение требований ОСТА 18-102-72.	Практическое задание: Приготовление технологических схем по изделиям пониженной калорийности. Опрос, зачет ,квалификационный экзамен.

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного	Практические задания по оформлению кондитерских изделий. Практические занятия по подготовки

ней устойчивый интерес	обучения, производственной практики; -участие в конкурсах предметных недель; -участие в конкурсах проф-мастерства; -умение объяснять сущность осваиваемой профессии; -понимать социальную значимость профессии.	отделочных полуфабрикатов.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	-правильно организовывать своё рабочее место; -понимать структуру собственной деятельности; -планирует последовательности деятельности; -анализирует возможные ошибки и устанавливает причины и способы их устранения.	Практические задания по организации рабочего места для выполнения задания.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-умение работать с производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -организовывать рабочее место; -четко формулировать проблему; -умение вносить коррективы в расчете продуктов и их взаимозаменяемости; -определять последовательность действий; -предпринимать действие для устранения недостатков при	Практическое задание по анализу рабочей ситуации при подготовке полуфабрикатов; практическое задания по расчету взаимозаменяемости продуктов с использованием сборника рецептур при приготовлении изделий пониженной кислотности; заполнение журнала бракеража.

	ошибочно выполненных операций; - умение контролировать результаты деятельности; -оценивать итоговый результат работы (в соответствие с требованиями к качеству по органолептическим показателям).	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников включая электронные для выполнения самостоятельной работы.	Задание по поиску необходимой информации в библиотеке, производственной лаборатории и т.д
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-работа на ПК; -использование интернет ресурсов для выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий.	Задания на приобретение новых технологических информации во время учебной практики.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие обучающегося с мастером производственного обучения в процессе обучения; -подчинять свои действия в общей цели; -уметь выслушать другого и высказать своё не согласие с ней; -работать с клиентами; -умение договариваться; -заключать договора на реализацию готовой продукции.	Задания на приготовления мучных и кондитерских изделий; тестовое задания, опрос.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарном состоянии	-организация рабочего места; -соблюдение санитарных норм и правил; -определение исправности оборудования; -подготовка производственного помещения в соответствии с видами профессиональной деятельности.	Задания по организации рабочего места, задания на выполнения требований техники безопасности при использовании электрооборудования, выполнения санитарных правил по содержанию производственных помещений во время учебной и производственной практики. Опрос, зачет.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Ведение своего места с применением профессиональных умений.	Задания по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий. Опрос, собеседование.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024