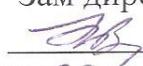


Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:
на заседании МК
специальных дисциплин
Протокол № 1
от «18» 08 2023г

Председатель МК
 /Дерябин А.В./

Утверждаю
Зам директора по УПР
 Н. С. Вдовина
от «30» 08. 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

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

**МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных изделий**

**МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Ленинский агропромышленный техникум»

Разработчик: Джичоная Дарья Сергеевна,
преподаватель специальных дисциплин

г. Ленинск 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда

№ 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа(проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объём часов</i>	
1	2	3	
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		126	
Раздел модуля 1МДК.05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		126	
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание	Уровень освоения	
	1.Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий	2	
	2. Технологический цикл оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, изделий. Характеристика последовательности этапов.	2	2
	3.Технологический цикл приготовления мучных кондитерских изделий	2	
	4. Технологический цикл оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Характеристика последовательности этапов.	2	2
	5.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций	2	
	6.Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	7.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из теста.	2	
	8.Характеристика, последовательность этапов приготовления теста.	2	
	9. Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий.	2	2
	10.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	11.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, изделий.	2	2
12.Санитарные требования к личной гигиене персонала	2		
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</i>	Содержание	Уровень освоения	
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	4	4
2. Виды, назначение технологического оборудования	4		

<i>оформлению и подготовки к реализации Хлебобулочных, мучных</i>	3. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	4	
	4. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4		
<i>кондитерских изделий</i>	5. Организация хранения, упаковки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	
	6. Подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	
	8. Санитарно-гигиенические требования к оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	9. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов	4	4	
	10. Санитарные требования к изготовлению кондитерских изделий с кремом.	4		
	11. Санитарные требования к оборудованию кондитерского цеха	2	2	
	12. Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре	2		
	13. Характеристика теплового оборудования кондитерского цеха	2	2	
	14. Характеристика холодильного оборудования для оснащения кондитерских цехов	2		
	15. Характеристика технологического оборудования зарубежных производителей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	
	16. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>			24
	1. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления хлебобулочных изделий			4
	2. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий			4
	3. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий			4
4. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.			4	
5. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.			4	

	6.Организация рабочего места для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий		4
Тема 1.3 <i>Виды, классификация и ассортимент Кондитерского сырья и продуктов</i>	Содержание	Уровень освоения	2
	1.Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	3.Подготовка основного сырья к производству.		2
	4.Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	5.Характеристика дополнительного сырья, подготовка к производству.	4	4
	6.Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	7.Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	4
	8.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		16

	1.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования 2.Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха 3.Разработка калькуляционных карт на пирожные 4.Разработка технико-технологических карт 5.Решение задач на определение количества продуктов для приготовления тортов 6.Решение задач на определение количества продуктов для приготовления пирожных 7.Разработка калькуляционных карт на торты 8.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2 2 2 2 2 2 2
Внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
МДК 05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий		
Раздел модуля 2.Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1 <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание 1.Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение	Уровень освоения 2
	различных видов отделочных полуфабрикатов , используемых в приготовлении	2

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка их качества.</p>	2	
	Содержание	Уровень освоения	
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</i>	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности. Оценка качества.	2	2
	2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	
	3. Приготовление сиропов(для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	2
	4.Приготовление помады(основной, сахарной, молочной, шоколадной), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	5.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6.Приготовление кандира. Особенности приготовления. Простые украшения из кандира, их использование в приготовлении кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	7.Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2

	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	8.Приготовление муссов. Виды муссов в зависимости от желирующего вещества.		
	Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Использование их в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	Уровень освоения	
	1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	2.Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3. Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
4.Приготовление кремов для изделий пониженной калорийности. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		

	5.Приготовление заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6.Приготовление кремов из сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	7.Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога. йогурта Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	8.Приготовление кремов на желатине, агаре. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	9. Фирменные сливочные кремы. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления.	2	2
	10. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание	Уровень освоения	
	1.Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент. особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	1.Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент. особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	4..Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.6.	Содержание	Уровень освоения	

<i>Приготовление посыпок и крошки</i>	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание 1.Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства, ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Уровень освоения 2	2

	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.8. <i>Приготовление шоколада</i>	Содержание 1.Виды шоколада, темперирование, рецептура, ассортимент. особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Уровень освоения 2	2
	4..Использование шоколада в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8
	Лабораторная работа Приготовление отделочных полуфабрикатов		8

Внеаудиторная(самостоятельная)учебная работа при изучении раздела 2.			
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы(по вопросам , составленным преподавателем).			
2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 3.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	Уровень освоения	2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	2	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	Уровень освоения	
	1.Виды фаршей в зависимости от применяемого сырья, используемого в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, риса и т.д. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей.	2	2
	3.Виды начинок в зависимости от применяемого сырья, используемого в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	

	4.Методы приготовления, порядок подготовки к варке продуктов для начинок ягод, творога, фруктов и т.д. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.	2	2
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	Уровень освоения	
	1.Правила выбора основных продуктов, характеристика, подготовка их к производству, требования к качеству продуктов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2	
	2.Правила выбора дополнительных ингредиентов, характеристика, подготовка их к производству, требования к качеству, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2	2
	3.Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	2
	4. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2	
	5.Способы разрыхления теста. Классификация разрыхлителей. Порядок подготовки их к производству. Механизм действия разрыхлителей.	2	
	6.Требования к качеству, правила выбора разрыхлителей для дрожжевого и бездрожжевого теста. Условия и сроки хранения.	2	2
	7.Приготовление дрожжевого безопасного теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, расстойка.	2	2
	8.Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	9.Приготовление дрожжевого опарного теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, расстойка.	2	2
10.Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	11.Приготовление дрожжевого слоеного теста из различных видов муки. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, расстойка. 12.Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
		2	

	13..Приготовление пресного теста из различных видов муки. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на замес теста. Способы замеса, набухание клейковины.	2	2
	14..Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		7
	Лабораторная работа Приготовление фаршей и начинок, используемых при приготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий		5
	Практическое занятие Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		2
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	Уровень освоения	2
	1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование. расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	2.Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Разделка теста, выпечка, охлаждение, реализация и хранение изделий.	2	2
	3.Приготовление хлеба, в т.ч. праздничных видов, региональных. Рецептура, технология приготовления, особенности оформления до выпечки и после неё.	2	
	4.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка к реализации.	2	2
	5.Приготовление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Рецептура, технология приготовления, особенности оформления до выпечки и после неё.	2	
	6.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка к реализации.	2	2
	7.Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Рецептура, технология приготовления, особенности оформления до выпечки и после неё.	2	
	8.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Бракераж готовых изделий. Подготовка к реализации.	2	2
9.Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. Рецептура, технология приготовления, особенности оформления до выпечки и после неё.	2		

10.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Бракераж готовых изделий. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации.	2	2
11.Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Рецепттура, технология приготовления, особенности оформления до выпечки и после неё.	2	2
12.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Бракераж готовых изделий. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации.	2	
13.Восточные кондитерские изделия. Рецепттура, технология приготовления, особенности оформления до выпечки и после неё.	2	2
14.Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки хранения. Бракераж готовых изделий. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации.	2	
15.Изделия пониженной калорийности. Рецепттура, технология приготовления, особенности оформления до выпечки и после неё.	2	2
16. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки хранения. Бракераж готовых изделий. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации.	2	
17.Изделия, жаренные в жире. Ассортимент, рецепттура, особенности приготовления. Подготовка фритюра.	2	2
18. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки хранения. Бракераж готовых изделий. Подготовка изделий к реализации.	2	
19.Изделия из сухих смесей промышленного производства.	2	2
20.Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки хранения. Бракераж готовых изделий. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации.	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		6
Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба их дрожжевого опарного теста		6

Внеаудиторная(самостоятельная)учебная работа при изучении раздела 2.		
<p>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы(по вопросам , составленным преподавателем).</p> <p>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1 <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	Содержание	Уровень освоения
	1.Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	2
	2.Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3.Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления различных видов бездрожжевого теста, новые виды сырья	2
	4.Правила проведения бракеража. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним.	2
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного ,пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	Уровень освоения
	1.Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пресного теста.	2
	2.Рецептура, технология приготовления изделий из пресного теста.	2
	3. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сдобного пресного теста.	2
	4.Рецептура. технология приготовления изделий из сдобного пресного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

5.Рецептура, технология приготовления песочного теста.	2	2
6.Ассортимент изделий из песочного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
7.Рецептура, технология приготовления слоеного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
8.Ассортимент изделий из слоеного теста, рецептура, технология приготовления.	2	
9.Рецептура, технология приготовления заварного теста.	2	2
10.Ассортимент изделий из заварного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
11.Рецептура, технология приготовления воздушного и воздушно-орехового теста	2	2
12.Ассортимент изделий из воздушного, воздушно-орехового теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
13.Рецептура, технология приготовления миндального теста.	2	2
14.Ассортимент изделий из миндального теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
15.Выполнения технологических операций по приготовлению бисквитного теста.	2	2
16.Рецептура, технология приготовления изделий из бисквитного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
17.Выполнения технологических операций по приготовлению вафельного теста.	2	2
18.Рецептура, технология приготовления изделий из вафельного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
19.Виды, классификация и ассортимент печенья	2	2
20. Основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	2	
21.Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению печенья песочного, сдобного пресного.	2	2
22.Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража. Способы формования и варианты отделки	2	
23.Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению галет рецептура, технология приготовления. требования к качеству.	2	2

24 Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража. Способы формования и варианты отделки.	2	
25. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению крекеров.	4	4
26. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража. Способы формования и варианты отделки.	4	
27. Виды, классификация и основные показатели качества пряничных изделий.	2	2
28. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила	2	

безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
29.Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пряничного теста заварным способом. Изделия из теста. Рецептура, технология приготовления.	2	2
30. Способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража.	2	
31.Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пряничного теста сырцовым способом.	4	4
32.Изделия из пряничного теста сырцовым способом, рецептура, технология приготовления. Способы разделки, выпечка и оформление пряников, коржиков, коврижек. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража.	4	
33. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению кексов.	4	4
34. Способы разделки, выпечка и оформление кексов, капкейков. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража	4	
35.Технология приготовления шоколадных изделий. Ассортимент. рецептура.	4	4
36. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним. Требования к качеству. условия и сроки хранения.	4	
37.Изделия пониженной калорийности. Ассортимент, рецептура. технология приготовления.	4	4

38.Правила и варианты оформления изделий. подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
39.Восточные кондитерские изделия. Ассортимент, рецептура, технология приготовления.	4	4
40. Правила и варианты оформления восточных кондитерских изделий. подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
41. Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства. Ассортимент изделий, рецептура, технология приготовления.	4	4
42. Правила и варианты оформления изделий из сухих смесей, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	
Тематика лабораторных занятий		49
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		7
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		6
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		6
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		6
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		6
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста		6
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		6
<i>Лабораторное занятие</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		6

Внеаудиторная(самостоятельная)учебная работа при изучении раздела 2.

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы(по вопросам , составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Учебная практика по ПМ .05 Виды работ:

Определение качества сырья. Организация рабочего места. выбор соответствующего инвентаря и оборудования. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания.

Организация рабочего места.

Приготовление и оформление пирожных с кремом из промышленных фондов

Приготовление тортов с растительными сливками, творожным, сметанным кремом.

Определение качества теста и готовых изделий органолептическим методом.

Составление отчета и его защита. Приготовление простых булочных и сдобных изделий из дрожжевого теста; приготовление изделий из дрожжевого теста, приготавливаемых с «отсдобкой»: кексы «Майский», «Весенний» «Здоровье», ромовая баба, куличи; определение качества сырья органолептическим способом;

оценивание качества готовых изделий органолептическим методом в соответствии технологической картой;

Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из них, используя различные технологии: ватрушки, чебуреки, хачапури, яблоки в тесте жареные, яблоки запеченные в тесте; полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком, песочник с изюмом, кексы: ореховый, творожный, чайный, столичный; определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.

Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них: бисквит холодным способом «Буше», бисквит для рулета, приготовление рулетов фруктовый, «Экстра», кремный, «Лакомка»; полуфабрикаты для пирожного «Трубочка», «Эклеры», определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.

Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная, курник, батончики слоеные с орехами, ушки слоеные, ватрушки с творогом, с повидлом. определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии

технологической картой.

Производственная практика (по профилю специальности)

Определение качества сырья. Организация рабочего места. выбор соответствующего инвентаря и оборудования. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания.

Организация рабочего места.

Приготовление и оформление пирожных с кремом из промышленных фондов

Приготовление тортов с растительными сливками, творожным, сметанным кремом.

Определение качества теста и готовых изделий органолептическим методом.

Составление отчета и его защита. Приготовление простых булочных и сдобных изделий из дрожжевого теста; приготовление изделий из дрожжевого теста, приготавливаемых с «отсдобкой»: кексы «Майский», «Весенний» «Здоровье», ромовая баба, куличи; определение качества сырья органолептическим способом;

оценивание качества готовых изделий органолептическим методом в соответствии технологической картой;

Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из них, используя различные технологии: ватрушки, чебуреки, хачапури, яблоки в тесте жареные, яблоки запеченные в тесте; полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком, песочник с изюмом, кексы: ореховый, творожный, чайный, столичный; определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.

Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них: бисквит холодным способом «Буше», бисквит для рулета, приготовление рулетов фруктовый, «Экстра», кремный, «Лакомка»; полуфабрикаты для пирожного «Трубочка», «Эклеры», определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.

Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная, курник, батончики слоеные с орехами, ушки слоеные, ватрушки с творогом, с повидлом. определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.

Подготовка к реализации готовых хлебобулочных. мучных кондитерских изделий порционирования(комплектования), сервировки. творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Keereg или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда); - мультимедийный проектор.

**Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная • Плиты электрические • Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)** или аналог
- Холодильник**
- Зонт вытяжной •

Доска комбинированная

- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом

- Шкаф интенсивной заморозки**
- Морозильник**
- Кухонный комбайн Thermomix**
- Взбивальная машина**
- Аппарат для вакуумирования**
- Слайсер**

- Посудомоечная машина**
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернетресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.

8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2016. – 288 с.

9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2015.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2016. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 64 с.

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 64 с.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,

3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, 4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

4.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера
Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика

(при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

4.5. Общие требования к организации образовательного процесса **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров,
обеспечивающих

обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в

организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.