

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР


 О.Р. Скальская

« 02 » сентября 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 4 сентября 2020 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем





## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

## 1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

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

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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, клиентами
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
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к

	формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>в</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в</li> </ul>

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> </ul>

**1.2. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего **330** часов,

в том числе в форме практической подготовки **180 часов**

Из них на освоение МДК **98 часов**

В том числе лабораторно-практических занятий **44 часа**

Самостоятельная работа **16 часов**

Практики, в том числе учебная **72 часа**

производственная **108 часов**

консультаций – **24 часа;**

промежуточная аттестация **12 часов**

(в виде демонстрационного экзамена)



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и прак. занятия	Курсов. работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 5.1.- 5.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 7. ЛР 1 ЛР 4,5	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>38</b>		<b>26</b>		12					6	6
ПК 5.3.- 5.6. ОК 4. ОК 7. ОК 9. ЛР 1,1 ЛР 10	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>88</b>		<b>72</b>		32					6	10
ПК 5.1.- 5.6. ОК 1- ОК 9.	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>180</b>	180					<b>72</b>	<b>108</b>			
ПК 5.1.- 5.6. ОК 1- ОК 9.	Промежуточная аттестация (ДЭ)	<b>24</b>			12						12	
	<b>Всего</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>98</b>	<b>12</b>	<b>44</b>		<b>72</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

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	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>		<b>38</b>			
Раздел 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>10</b>			
	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
Тема 1. Классификация оборудования. Механическое оборудование  Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления  Тема 3. Контроль качества и безопасности	1. Техническое оснащение рабочих мест механическим, тепловым, холодильным оборудованием. Общие правила эксплуатации и основные требования техники безопасности.	2	2	Интерактивная доска	[4] Стр. 20-55
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	Интерактивная доска	[4] Стр. 58-70 интернет
	3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Актуальные направления совершенствования организации производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	Интерактивная доска	[4] Стр. 66-70 интернет источники

сырья и готовой продукции	сложного ассортимента				
	<i>Практическое занятие №1,2</i>	4			
	1. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий	2	2	карточки-задания	[12] Стр. 66-67
	2. Расчет количества порций мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий из имеющихся продуктов	2	2	карточки-задания	[12] Стр. 66-67
Раздел 2. Процесс приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов		<b>16</b>			
Тема 1. Виды отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
	4. Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропа, помады, желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 121-131 интер нет источники
Тема 2. Сиропа, помада, желе					
Тема 3. Технология приготовления глазури	5. Технология приготовления глазури (сырцовой, заварной, шоколадной, темперинг, ганаш). Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 133-138
Тема 4. Технология приготовления кремов	6. Технология приготовления кремов (заварных, белковых, из сливок, сметанных, из сыра, комбинированных, пат-а-бомб). Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 138-158 интер нет
Тема 5. Технология приготовления муссов, карамели, марципана, сахарной мастики, пралине, посыпки	7. Технология приготовления муссов, карамели, марципана, сахарной мастики, пралине, посыпки. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Требования к качеству. <b>Дифференцированный зачет</b>	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 158-169 интер нет источники

	<i>Лабораторная работа № 1,2,3</i>	8			
	1.Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного), помады (сахарной, молочной), желе на агаре, желатине	2	2	Сырье, ТК	[4] Стр. 121- 131
	2.Приготовление глазури сырцовой, заварной, для трюфелей. Приготовление кремов (сливочного, «Новый», «Шарлот», «Гляссе», белковый сырцовый).	4	2	Сырье, инструк-технологические карты	[4] Стр. 138- 158
	3. Приготовление карамели, марципана, мастики	2	2	Сырье, ТК	[4]
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	<b>6</b>			
	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 Интернета о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			Интер активная доска	[4] интер нет источ ники

	7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
<b>Консультации по МДК.05.01</b>		<b>6</b>			
<i>МДК.05.02. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>		<b>88</b>			
Раздел 3. Процесс приготовления, Творческого оформления, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		<b>20</b>			
	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>12</b>			
Тема 1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 179-195
	2.Современные технологии приготовления теста и полуфабрикаты из него. Приготовление фаршей и начинок. Оценка качества. Условия и сроки хранения приготовленных фаршей	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 195-202
Тема 3. Сложные сдобные хлебобулочные изделия.	3. Сложные сдобные хлебобулочные изделия. Мелкоштучные изделия: булочка «Бриош», детская фигурная сдоба, слойки с марципаном, ватрушка «Венгерская»	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 202-214
Тема 4. Праздничные пироги	4. Праздничные пироги (открытые, полуоткрытые, закрытые). Фигурные пироги («Праздничный самовар», «Крокодил», «Рождественская звезда»). Кулебяки, рыбники.	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 214-233
Тема 5. Приготовление праздничного хлеба	5. Приготовление праздничного хлеба. Каравай «Свадебный», «Сувенирный», «Урожай», «Восточная плетенка».	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 233-240
	6. Приготовление праздничного хлеба. Калачи «Праздничный», «Московский». Куличи пасхальные	2	2	Интер активная доска	[4] 240-243

	<i>Лабораторная работа № 1,2,3</i>	8			
	1. Приготовление мелкоштучных сдобных изделий	2	2	Сырье, ТК	[4]
	2. Приготовление пирогов	2	2	сырье	[4]
	3. Приготовление праздничного хлеба	4	3	Сырье, ТК	[4]
Раздел 4. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий		<b>26</b>			
	<i>Содержание учебного материала</i>	14			
Тема 1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий	7. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Классификация бездрожжевого теста и способы его рыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 249-255
Тема 2. Бисквитный полуфабрикат Песочный полуфабрикат	8. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката: «Буше», бисквит с орехами, со сливочным маслом, «Джоконда», «Прага». Песочный полуфабрикат: основной, с орехами, бризе, бретон. Требования к качеству	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 255-268 Интер нет источники
Тема 3. Воздушный полуфабрикат	9. Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката (меренга шведская, французская).	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 269-276
Тема 4. Заварной полуфабрикат. Миндальный полуфабрикат	Полуфабрикат из блинчатого теста 10. Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката, миндального полуфабриката	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 2377-282
Тема 5. Пряничный полуфабрикат	11. Технологический процесс приготовления пряничного полуфабриката, крошкового полуфабриката	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 282-286
Тема 6. Слоеный полуфабрикат	12. Технологический процесс приготовления слоеного полуфабриката	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 287-292
Тема 7.	13. Технологический процесс приготовления полуфабриката из	2	2	Интер активная доска	[4] Стр.

Полуфабрикаты из сахарного теста, тюлипного теста	сахарного теста, тюлипного теста. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей: теграл бисквит, бисквит Biscamix, «Женоаз»			доска	292-299
	<i>Лабораторная работа № 4,5,6,7</i>	12			
	4. Приготовление круглого бисквита «Буше», «Джоконда», «Прага»	4	3	Сырье, ТК	[4] 255-268
	5. Приготовление песочного полуфабриката, воздушного полуфабриката	2	3	Сырье, ТК	[4] 269-276
	6. Приготовление заварного, миндального полуфабриката	2	3	Сырье, ТК	[4]
	7. Приготовление слоеного полуфабриката, полуфабриката из тюлипного теста	4	3	Сырье, ТК	[4] 287-292
Раздел 5. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		<b>20</b>			
Тема 1. Технологический процесс приготовления пряничных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	12			
	14. Технологический процесс приготовления пряничных изделий, мелкоштучных мучных кондитерских изделий: брауни, бискотти, макарони, птифуры, твиль, маффины, капкейки.	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 301-313
Тема 2. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных	15. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных: «Моэлье шоколадное», «Манго-ананасовое с медом и вином», «Сладкое удовольствие», «Куполетта Demerara-Antoinetta», «2 мусса».	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 314, 318-323 Интер нет
Тема 3. Приготовление песочных, слоеных пирожных	16. Технологический процесс приготовления песочных, слоеных пирожных	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 307-309, 315-316
Тема 4. Технология приготовления тортов	17. Технологический процесс приготовления заварных, воздушных, крошковых пирожных	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 207-212
	18. Технология приготовления	2	2	Интер	[2] Стр.

	бисквитных, песочных тортов			активная доска	215-230
	19. Технология приготовления слоеных и воздушных тортов	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 230-233
	<i>Лабораторная работа № 8,9,10,</i>	8			
	8.Приготовление, творческое оформление мелкоштучных изделий: брауни, макарони, маффины, капкейки, песочных пирожных: «Моэлье шоколадное», корзиночка с лимонным кремом и ягодами, флорентины.	2	3	Сырье, инструк-технологические карты	[4] Стр. 314, 318-323 Интернет
	9. Приготовление, творческое оформление бисквитного торта «Прага», торта «Бисквитно-фруктовый»	4	3	Сырье, инструк-технологические карты	[2] Стр. 230-233
	10.Приготовление, творческое оформление песочного торта «Листопад»	2	3	Сырье, ТК	[2] Стр. 230-233
Раздел 6. Процесс приготовления, творческого оформления, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных		<b>6</b>			
Тема 1. Технология приготовления праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	20. Классификация праздничных тортов. Правила монтажа, способы и приемы отделки праздничных тортов Технология приготовления праздничных тортов: «Свадебный», «Шоколадный Париж», детских тортов, юбилейных, корпоративных тортов	2	2	Интер активная доска	[4] Стр. 326-367 Интернет источники
	<i>Дифференцированный зачет</i>				
	<i>Лабораторная работа № 11</i>	4			
	11.Приготовление, творческое оформление праздничных тортов: «Корзина с клубникой», «Шоколадный Париж»	4	3	Сырье, ТК	[4] Стр. 326-367
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	<b>10</b>			
	1.Систематическая проработка				



	<p>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.</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 Интернета о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела:</p>				
<b>Консультации по МДК.05.02.</b>		<b>6</b>			
<b>Учебная, производственная практика по ПМ.05 (Виды работ)</b>					
	<b>Учебная практика ПМ.05 (Виды работ)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>		
1	2	3	4		
1	Организация и техническое оснащение рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	6	2		
2	Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной, молочной, шоколадной; карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2		
3	Приготовление желе на желатине, агаре, пекитине,	6	2		

	сырцовой и заварной глазури, темперирование шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
4	Приготовление мастики сахарной сырцовой и заварной посыпки, крошки. Приготовление крема сливочного, кофейного. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
5	Приготовление праздничного хлеба: пасхальный кулич, свадебный хлеб. Оценка качества и степени готовности теста.	6	2
6	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булочка «Бриош», булочка с маком, крендель сдобный «Юбилейный», сдобные фигурные и плетеные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
7	Приготовление пирогов открытых, закрытых, фигурных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
8	Приготовление кулебяк с различными начинками, рыбника с филе хека. Приготовление калача «Праздничный», Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
9	Приготовление бисквитного теста, бисквита «Джаконда», «Прага», «Женуаз», бисквита шоколадно-миндального и изделий из него: печенье «Савоярди», пирожное «Манго-ананасовое с медом и вином, пирожное «Моэлье шоколадное». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
10	Приготовление песочного теста с различными наполнителями, тесто «Бретон», «Бриз», изделия из него: пирожное «Корзиночка с лимонным кремом и ягодами» пирожное «Корзиночка «Манго». Приготовление заварного теста, изделия из него: пирожное «Трубочка заварная с кремом», пирожное «Орешек». Приготовление заварного теста «Паташу». Приготовление миндального теста «Даккуаз», изделия из него: пирожное «Сладкое удовольствие». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
11	Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: брауни, макарони, капкейки. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
12	Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка сырья и продуктов к использованию. Приготовления юбилейных тортов: «Юбилейный», «Корзина с клубникой». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	<b>ИТОГО</b>		<b>72</b>
<b>Производственная практика по ПМ.05 (по профилю специальности. Виды работ)</b>		<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
1	Организация и техническое оснащение рабочих мест	6	2

	<p>на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Требования к организации рабочих мест.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном, кондитерском цехах. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>		
2	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию. Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной, молочной.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
3	<p>Приготовление карамели, сырцовой и заварной глазури, желе на желатине, агаре. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
4	<p>Приготовление крема «Новый», «Гляссе», «Шарлот», кофейного.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
5	<p>Приготовление мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная) марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
6	<p>Приготовление пралине, заварной посыпки, крошки.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
7	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места..</p> <p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булочка «Бриош», булочка с маком, крендель сдобный «Юбилейный», сдобные фигурные и плетеные изделия.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
8	<p>Приготовление пирогов открытых, закрытых, фигурных.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
9	<p>Приготовление кулебяк с различными начинками, рыбника с филе хека. Приготовление калача «Праздничный»,</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
10	<p>Приготовление праздничного хлеба: пасхальный кулич, свадебный хлеб.</p> <p>Оценка качества и степени готовности теста.</p>	6	2
11	<p>Приготовление бисквитного теста, бисквита «Джаконда», «Прага», «Женуаз», бисквита шоколадно-миндального и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
12	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места.</p> <p>Приготовление песочного теста с различными</p>	6	2

	наполнителями, тесто «Бретон», «Бризе», многопорционные изделия из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Дифференцированный зачет</b>		
13	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление заварного теста «Паташу», многопорционные изделия из него. Приготовление миндального теста «Даккуаз» Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
14	Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: брауни, макарони. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
15	Приготовления бисквитных тортов: «Кофейный» и «Прага» Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
16	Приготовления песочных тортов «Ленинградский» и «Листопад» Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
17	Приготовления детских тортов: «Божья коровка», «Лебединое озеро». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
18	Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка сырья и продуктов к использованию. Приготовления юбилейных тортов: «Юбилейный», «Корзина с клубникой». Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Дифференцированный зачет</b>	6	2
	<b>ВСЕГО</b>	<b>108</b>	
	<b>Консультации по экзамену</b>	<b>12</b>	
	<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.02

**3.1.Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		

15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Учебный кондитерский цех  
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуально го пользования	для группового использования
1	Дежи к тестомесильной машине		2
2	Дежи к миксерам		4
3	Миски из нержавеющей стали	3	
4	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6	Сковорода		7
7	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8	Подставка для разделочных досок	1	
9	Миски полусферические	2	
10	Мерный стакан	1	
11	Противни		10
12	Перфорированные противни для багетов		4
13	Венчик	1	
14	Сито	1	
15	Шенуа	1	
16	Лопатки	2	
17	Шипцы универсальные		5
18	Скребки пластиковые		10
19	Скребки металлические		4
20	Кисти силиконовые		10
21	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
22	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23	Формы для саваренов		4
24	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25	Нож	1	
26	Нож пила (300 мм)		2
27	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см		4

	и без изгиба до 30 см)		
28	Кондитерские мешки	1	
29	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30	Ножницы		7
31	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32	Кондитерские гребенки		3
33	Силиконовые коврики для выпечки		10
34	Силиконовые коврики для макарони, эклеров		3
35	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36	Формы для конфет		4
37	Формы для шоколадных фигур		4
38	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39	Набор мерных ложек		3
40	Скалки рифленые		5
41	Скалки	1	
42	Делитель торта		3
43	Терки		3
44	Трафареты		5
45	Решетка с поддоном для глазирования		2
46	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47	Силиконовые коврики для айсинга		4
48	Перчатки для карамели		2
49	Помпа для работы с карамелью		2
50	Подставки для тортов вращающиеся		7
51	Набор выемок		2 комплекта
52	Совки для сыпучих продуктов		4
53	Подносы		8
54	Дуршлаг		4
55	Подложки для тортов (деревянные)		4
56	Корзина для мусора		4



### **3.2. Информационное обеспечение**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **3.2.1. Основные источники:**

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский цент «Академия», 2017. — 256 с.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2018. – 304 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.

5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

7. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: «Академия», 2018.-320 с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

11. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 304 с.

12. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2015. – 288 с

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

2. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

3. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 208 с.

4. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>		
ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных,	Выполнение заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря,	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы;

<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>посуды в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>- оценка выполнения практических работ №1,2 по междисциплинарному курсу.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выполнение работ: - подсчёт количества продуктов, согласно СРБ; - подбор необходимого инвентаря и приспособлений согласно технологическому процессу приготовления отделочных полуфабрикатов; - выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - приготовление отделочных полуфабрикатов, согласно рецептуре мучных кондитерских изделий; - определение качества отделочных полуфабрикатов, согласно требованиям ОСТ 10-060-95, ОСТ 18-102-72</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу. Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе лабораторных занятий №1,2,3, учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструированного «цифрового следа»</p>	<p>полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>

народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.		
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
<b><i>Раздел модуля 2. Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i></b>		
ПК 5.3. – ПК 5.6. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение работ: - контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения лабораторных работ №1,2,3 по междисциплинарному курсу. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Выполнение работ: - контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов; -организация и ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -организация и ведение процессов хранения, отпуска мучных кондитерских изделий; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>(самостоятельной) работы; - оценка выполнения практических и лабораторных работ № 4,5,6,7 по междисциплинарному курсу. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение работ: - контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; -контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; -организация и ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; -организация и ведение процессов хранения, отпуска пирожных и тортов; -взаимодействие с потребителям при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения практических и лабораторных работ № 8,9,10 по междисциплинарному курсу. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>Выполнение работ: - контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; -организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения лабораторных работ</p>

<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей; -организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>№11 по междисциплинарному курсу. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>

