

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

Казань

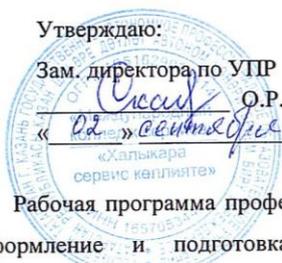
2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

 О.П. Скальская

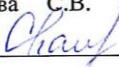
« 02 » сентября 2022



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

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

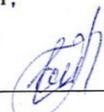
Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории 

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

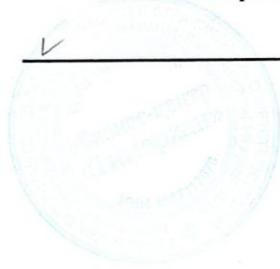
Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.,

Руководитель методической группы

 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

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 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
1	2
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 лично 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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 5.6.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
ПК 5.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада
ПК 5.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели

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

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего

	<p>места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; - создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS); - изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS); - презентовать шоколадные изделия (WS); - декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS); - производить конфеты нужного веса и размера (WS); - изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS); - использовать красители при работе с шоколадом (WS); - окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS); - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС) и освоить основной вид деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS); - воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS); - типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS); - специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS); - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS); - технику моделирования из различных материалов (WS); - техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS)
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 855 часов,

в том числе в форме практической подготовки 540 часов

из них на освоение МДК 235 часов

в том числе лабораторно-практических занятий 122 часа

самостоятельная учебная работа – 54 часа

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 396 часов

консультаций – 14 часов

промежуточная аттестация 12 часов (в виде экзамена по модулю)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05

Коды профессиональных общих 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						Самостоятельная работа	
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и практические занятия										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 5.1.- 5.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 7. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 10	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32		26		10					6
ПК 5.4- 5.6. ОК 3. ОК 4. ОК 7. ОК 9. ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий	149		122		70					27
ПК 5.7 ОК 4. ОК 7. ОК 9. ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10	Раздел 3. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	32		26		10					6
ПК	Раздел 4.										

5.8. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	76		104		32				15
ПК 5.1- 5.8. ОК 1- 11.	Производствен ная практика (по профилю специальности)	540	540				144	396		
ПК 5.1- 5.8. ОК 1- 11. ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10	Промежуточ ная аттестация (экзамен по модулю)	26			12				14	
	Всего	855	540	235	12	122	144	396	14	54

2.2. 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	Объем часов	Уровень освоения	ТСО, наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		32			
Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе		32			
<p>Тема 1. Сырье кондитерского производства</p> <p>Тема 2. Дополнительные виды сырья</p> <p>Тема 3. Организация работы кондитерского цеха</p> <p>Тема 4. Оборудование кондитерского цеха</p> <p>Тема 5. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря</p>	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	1. Сырье кондитерского производства: основное кондитерское сырье.	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 7-36
	2. Дополнительные виды сырья. Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 49-59
	<i>Практическое занятие №1</i>	2			
	1. Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2	2	Карточки-задания	[5] Стр. 7-36
	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
	3. Организация работы кондитерского цеха	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр.59-70
	4. Оборудование кондитерского цеха	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 70-87
	5. Виды производственного инвентаря кондитерского цеха	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 87-90
	6. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 90-96
	<i>Практическое занятие №2,3,4,5</i>	8			
	2.Тренинг по отработке практических умений по безопасной	2	2	Карточки-задания	[5] Стр.

эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				70-87
3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	Карточки -задания	[5] Стр. 87-90
4. Оснащение рабочих мест весоизмерительным и холодильным оборудованием	2	2	Карточки -задания	[5] Стр. 70-87
5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 87-90
<i>Содержание учебного материала</i>	4			
7. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре кондитерских цехов	2	2		[5] Стр. 96-101
8. Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала	2	2		[5] Стр. 101- 104
<i>Дифференцированный зачет</i>				
<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	6			
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,				[3] [5] Интер нет ресур сы

	<p>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 Интернета о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>				
<i>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>					122
Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					12
Тема 1. Простые и основные отделочные полуфабрикаты	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	1. Технологический процесс приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Сиропы для: промочки, глазирования, инвертный сироп. Помада: основная, сахарная, шоколадная, молочная. Желе: на агаре, на желатине.	2	2	Инструкционно-технолог. карты	[5] Стр. 107-115, 121-122
Тема 2. Фарши и начинки	2. Приготовление фаршей и начинок. Оценка качества. Условия и сроки хранения приготовленных фаршей	2	2	Инструкционно-технолог. карты	[5] Стр. 115-121
Тема 3. Приготовление кремов	3. Технологический процесс приготовления кремов: сливочные кремы, фирменные сливочные кремы, белковые, заварные. Крем из сливок, крем сметанный,	2	2	Инструкционно-технолог. карты	[5] Стр. 122-144

	творожный, из сыра. Глазури для глазирования поверхности и украшения изделий				
	<i>Лабораторная работа № 1,2,3</i>	6			
	1. Приготовление сиропа для промочки, для глазирования. Приготовление помады основной, шоколадной, молочной	2	2	Сырье, ТК	[5] Стр. 107-115
	2. Приготовление крема сливочного основного, «Шарлотт», «Шарлотт» фруктовый, «Гляссе» основной.	2	2	Сырье, ТК	[5] Стр. 122-144
	3. Приготовление крема «Меренга итальянская», крем «Зефир», крем заварной, крем творожный.	2	2	Сырье, ТК	[5] Стр. 122-144
Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий					26
Тема 1. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>	10			
	4. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 147-157
	5. Приготовление хлеба: пшеничного, смешанного хлеба с пряностями, формового хлеба. Булочек: «Школьные», «Домашние», «Шафранные», «Лимонные», «Бриош».	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 157-165
Тема 2. Приготовление сдобы обыкновенной	6. Приготовление сдобы обыкновенной, «Выборгская», крендель сдобный «Юбилейный», пахлава сдобная, кята карабахская, наузук сладкий.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 165-172
Тема 3. Приготовление пирогов	7. Приготовление пирогов: «Невский», «Лакомка», «Московский». Пирожков, ватрушек, кулебяк и растегаев	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 172-176
Тема 4. Приготовление кексов, куличей	8. Приготовление кексов, куличей, блинов и оладий.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 182-183

	<i>Лабораторная работа №4,5,6,7</i>	16			
	4. Приготовление пшеничного хлеба. Смешанного хлеба с пряностями. Приготовление багетов, формового хлеба	4	2,3	сырье, ТК	[5] Стр. 157-165
	5. Приготовление булочек из дрожжевого безопарного теста. Булочки: «Школьная», «Домашняя», «Шафранная», «Лимонная», «Бриош», «Веснушка»	4	2,3	сырье, ТК	[5] Стр. 157-165
	6. Приготовление сдобы обыкновенной. Сдоба «Выборгская», детская фигурная сдоба, рогалик ореховый.	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 165-172
	7. Приготовление кексов: «Майский», «Здоровье», «Весенний», «Ромовая баба».	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 165-172
Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий					46
Тема 1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	12			
	9. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 188-192
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого и вафельного теста	10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделий из блинчатого и вафельного теста	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 193-198
	11. Технологический процесс приготовления изделий из сдобного пресного теста. Изделий из пряничного теста.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 199-213
Тема 3. Приготовление изделий из сдобного пресного теста	<i>Лабораторная работа № 8,9</i>	8			
	8. Приготовление сочной с творогом, пирога лимонного, шакер-лукума.	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 188-192
Тема 4. Приготовление	9. Приготовление коржиков сахарных, пряников медовых, коврижки медовой.	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 199-213
	<i>Содержание учебного</i>	4			

<p>полуфабрика тов и изделий из воздушного и песочного теста Тема 5. Приготовле ние полуфабрика тов и изделий из миндального и бисквитного теста Тема 6. Приготовле ние полуфабрика тов и изделий из заварного теста Тема 7. Приготовле ние полуфабрика тов и изделий из пресного слоеного теста Тема 8. Приготовле ние крошкового полуфабри ката, полуфабрика тов из сахарного теста.</p>	<i>материала</i>				
	12. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделий из воздушного и песочного теста.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 213-228
	13. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделий из миндального и бисквитного теста	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 228-242
	<i>Лабораторная работа № 10,11</i>	8			
	10. Приготовление изделий из песочного теста: печенье «Листики», «Звездочка», маффины с шоколадной крошкой.	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 213-228
	11. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет с джемом, печенье «Ленинградское».	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 213-228
	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
	14. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделий из заварного теста	2	2	инструк. технолог. карта	[5] Стр. 242-247
	15. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста	2	2	инструк. технолог. карта	[5] Стр. 247-258
	16. Технологический процесс приготовления крошкового полуфабриката, полуфабрикатов из сахарного теста. Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства.	2	2	инструк. технолог. карта	[5] Стр. 259-263, 264-267
	17. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности	2	2	инструк. технолог. карта	[5] Стр. 185-186
	<i>Лабораторная работа № 12,13</i>	6			
	12. Приготовление профитролей, кольца заварного, эклеров	2	3	сырье, ТК	[5] Стр. 242-

					247
	13. Приготовление пирожков слоеных с различными фаршами, волованов	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 247-258
Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов					73
	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
	18. Классификация пирожных и тортов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 273-280
	19. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 280-291
	20. Технологический процесс приготовления песочных пирожных	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 292-296
	21. Технологический процесс приготовления песочных тортов.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 296-303
	<i>Лабораторная работа №14,15</i>	10			
	14. Приготовление «Бисквитно-кремового» торта, торта «С творожным кремом»	6	3	сырье, ТК	[5] Стр. 280-291
	15. Приготовление торта «Ландыш»	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 296-303
	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	22. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных и тортов.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 303-307
	23. Технологический процесс приготовления заварных пирожных и тортов.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 308-312
	<i>Лабораторная работа №16,17</i>	8			

	16. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 303-307
	17. Приготовление заварного торта «Клубничный венок»	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 308-312
	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	24. Технологический процесс приготовления воздушных пирожных и тортов.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 313-317
	25. Технологический процесс приготовления миндальных и крошковых пирожных и тортов.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 318-324
	<i>Лабораторная работа №18,19</i>	8			
	18. Приготовление воздушных пирожных. Приготовление торта «Паутинка»	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 317
	19. Приготовление миндальных пирожных. Приготовление торта «Миндально-фруктовый»	4	3	сырье, ТК	[5] Стр. 320
	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	26. Технологический процесс приготовления комбинированных тортов. Пирожные «Птифуры» и «Десертный набор» <i>Дифференцированный зачет</i>	2	2	инструк. технолог. карта	[5] Стр. 324-327
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	27			
	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				[3] [5] интер нет источ ники

	<p>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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кексы и рулеты из дрожжевого и бездрожжевого теста. 2. Приготовление полуфабриката – бисквитного, песочного, слоеного, заварного, орехового. 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов 4. Бисквитно - кремовые, бисквитно – фруктовые торты. 5. Бисквитные торты с белковым и сливочным кремами. 6. Бисквитные торты с суфле. 7. Песочное тесто, пирожные нарезные, корзиночки песочные, печенье. 8. Слоеное пресное тесто, волованы, языки слоеные, пирожные нарезные. 9. Слоеные торты. 10. Воздушные торты 11. Миндальные торты, крошковые торты 12. Комбинированные торты. 13. Пирожные «Птифуры», «Десертный набор» 				
<i>МДК.05.03. Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>					32
Раздел 6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,					32

исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели					
Тема 1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении изделий и скульптур из шоколада	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении изделий и скульптур из шоколада. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных изделий и скульптур из шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 6-26
Тема 2. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении изделий и скульптур из карамели	2. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении изделий и скульптур из карамели (изомальта).	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 24-28
	3. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 6-14
Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса	<i>Практическое занятие №1</i>	2			
	1. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по изготовлению изделий и скульптур из шоколада	2	2	карточки-задания	[7] Стр. 6-14
Тема 4. Технологическое оборудование и производственный инвентарь	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	4. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из карамели. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, изделий и скульптур из карамели	2	2		[6] Стр. 8-20
Тема 5. Актуальные направления в изготовлении изделий и	5. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при	2	2		[6] Стр. 8-20

<p>скульптур из шоколада. Тема 6. Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из шоколада и карамели Тема 7. Нормативно-технологическая документация</p>	приготовлении изделий и скульптур из карамели				
	<i>Практическое занятие № 2,3</i>	4			
	2.Составление плана-схемы рабочего места кондитера по изготовлению изделий и скульптур из карамели	2	2	карточки-задания	[6] Стр. 8-20
	3. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	2	норматив технолог. документация	
	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	6. Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из шоколада. Разработка макетов, трафаретов для изготовления изделий и скульптур из шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 27-32
	7.Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из карамели (изомальта)	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 18-20
	8.Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из шоколада и карамели (изомальта). Разработка макетов, трафаретов для изготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели (изомальта) <i>Дифференцированный зачет</i>	2	2	Интер активная доска	[6] [7] Стр. 32-44
	<i>Практическое занятие №4,5</i>	4			
	4.Разработка и составление технико - технологических карт на изделия и скульптуры из шоколада	2	2	ТТК	[7]
	5.Разработка и составление технико - технологических карт на изделия и скульптуры из шоколада и карамели	2	2	ТТК	[7]
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	6			
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий,				[6] [7]

	<p>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> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p>					интернет-ресурсы
<i>МДК.05.04. Процесс приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>						76
Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада						46
<p>Тема 1. Способы и правила темперирования шоколада</p> <p>Тема 2. Методы приготовления конфетных масс</p> <p>Тема 3. Приготовление</p>	<i>Содержание учебного материала</i>	12				
	1. Способы и правила темперирования шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 20	
	2. Современные технологии приготовления конфет погружным способом. Методы приготовления конфетных масс.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.20	
	3. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.20	
	4. Технология приготовления корпусных конфет. Методы	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.20	

<p>ние начинок для конфет Тема 4. Технология приготовления корпусных конфет. Тема 5. Технология приготовления нарезных конфет. Тема 6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование Тема 7. Производство скульптур из шоколада Тема 8. Сложные композиции из шоколада Тема 9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование</p>	приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет.			доска	
	5. Технология приготовления нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.20 интернет ресурс.
	6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет, потребителям	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 8-14
	<i>Лабораторная работа №1,2,3</i>	12			
	1.Технология приготовления корпусных конфет	4	3	сырье, ТК	[7] Стр. 20
	2.Технология приготовления конфет погружным способом	4	3	сырье, ТК	[7] Стр. 20
	3.Технология приготовления нарезных конфет	4	3	сырье, ТК	[7] Стр. 20
	<i>Содержание учебного материала</i>	10			
	7.Ассортимент и технологические схемы производства скульптур из шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 46
	8.Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 54
	9. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 60
	10. Приготовление пластичной шоколадной массы	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 17-20
11.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 24-28 интернет	

	безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада				нет ресурсы
	<i>Лабораторная работа № 4,5,6</i>	12			
	4. Разработка дизайна и технология изготовления композиции из белого шоколада	4	3	белый шоколад	[7] 49-50
	5. Разработка дизайна и технология изготовления композиции из молочного шоколада	4	3	молочный шоколад	[7] 49-50
	6. Оформление шоколадной композиции: литье, формовка, лепка, напыление	4	3		[7] 34-38
Раздел 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели					30
Тема 1. Приготовление изделий и скульптур из карамели	<i>Содержание учебного материала</i>	7			
Тема 2. Техника работы с карамелью	12. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из карамели. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из карамели	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 8-20
Тема 3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование	13. Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 32-38
	14. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 8
	15. <i>Дифференцированный зачет</i>	1			

	<i>Лабораторная работа № 7,8</i>	8			
	7.Техника работы с карамелью, изомальтом. Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм	4	3	сырье	[6] Стр. 34-36
	8.Литье и конструирование из карамели скульптур. Оригинальные дизайнерские решения в карамели	4	3	сырье	[6] Стр. 32-44
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	15			
	<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.</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> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				[6] [7] интернет-ресурсы

Учебная производственная практика ПМ.05 (Виды работ)			
Учебная практика ПМ.05 (Виды работ) 144 часа		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1	Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной, молочной, шоколадной; карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2,3
2	Приготовление крема сливочного, крема «Шарлотт», «Шарлот» фруктовый, «Гляссе» основной	6	2
3	Приготовление фаршей и начинок: фарш из свежей капусты, из зеленого лука с яйцом, рисовый с яйцом	6	2
4	Приготовление пшеничного хлеба, смешанного хлеба с пряностями, формового хлеба.	6	2
5	Приготовление булочек: «Школьная», «Домашняя», «Лимонная», «Бриош».	6	2
6	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдоба обыкновенная, сдоба «Выборгская», детская фигурная сдоба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2,3
7	Приготовление пирожков печеных, ватрушек, расстегаев. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	3
8	Приготовление кексов: кекс «Здоровье», «Майский», «Ромовая баба». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
9	Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни с творогом, пирожки пресные с различными фаршами	6	3
10	Приготовление коржиков сахарных, пряников медовых, коврижки медовой	6	2
11	Приготовление печенья песочное «Листики», «Звездочка», маффины с шоколадной крошкой	6	3
12	Приготовление рулета фруктового, печенье «Ленинградское»,	6	3
13	Приготовление профитролей, колец воздушных, булочек со сливками	6	2
14	Приготовление изделий из пресного слоеного теста: пирожки слоеные с различными фаршами, языки слоеные, рожки слоеные.	6	3
15	Приготовление бисквитных пирожных: «Бисквитное» со сливочным маслом, «Буше», «Космос».	6	2
16	Приготовление бисквитных тортов: «Бисквитно-кремовый», торт «Сказка», торт «Колобок».	6	2
17	Приготовление песочных пирожных: «Песочное» с кремом, «Песочное» с фруктовой начинкой, «Корзиночка с фруктовой начинкой и кремом, «Песочное кольцо».	6	3
18	Приготовление песочных тортов: «Ленинградский», «Ландыш», «Песочно-фруктовый».	6	2

19	Приготовление воздушных пирожных: «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое», «Лада», «Танечка»	6	3
20	Приготовление тортов: «Полет», «Паутинка», «Ярославна»	6	2
21	Приготовление начинок для конфет. Приготовление корпусных конфет	6	2
22	Приготовление нарезных конфет с использованием фруктового и ягодного пюре	6	2
23	Изготовление композиции из молочного шоколада	6	2
24	Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм	6	2
	ИТОГО	144	
Производственная практика по ПМ.05 (по профилю специальности. Виды работ) 396 часов		Объем часов	Уровень освоения
	2	3	4
1	Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию. Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной, молочной. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
2	Приготовление сливочного крема основного, сливочного кофейного, сливочного шоколадного.	6	2
3	Приготовление крема «Новый», «Гляссе», «Шарлот». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
4	Приготовление крема из сливок с желатином, крема сметанного, крема творожного, крема из сыра	6	2
5	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхностей, для украшения изделий, глазури заварной.	6	2
6	Приготовление пшеничного хлеба, багетов Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
7	Организация рабочего места. Приготовление смешанного хлеба с пряностями, плетенки из дрожжевого теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
8	Приготовление булочек: «Домашняя», «Шафранная» «Лимонная». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
9	Приготовление булочек с кремом, булочек «Бриош», «Российская», «Веснушка». Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
10	Приготовление сдобы обыкновенной, сдобы «Выборгская», крендель сдобный «Юбилейный»	6	2
11	Организация рабочего места Приготовление детской фигурной сдобы.	6	3
12	Организация рабочего места. Приготовление пирогов: «Невский», «Лакомка»	6	2
13	Организация рабочего места. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами. Ватрушки с творогом,	6	3

	повидлом.		
14	Организация рабочего места. Приготовление кулебяк, расстегаев.	6	3
15	Организация рабочего места. Приготовление кексов: «Майский», «Здоровье»	6	3
16	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление кексов: «Кондитерский», «Весенний»	6	3
17	Организация рабочего места. Приготовление ромовой бабы.	6	3
18	Организация рабочего места. Приготовление кулича пасхального, кулича классического	6	2
19	Организация рабочего места. Приготовление рулета с маком, рулета с изюмом	6	2
20	Организация рабочего места. Приготовление пончиков жареных, хвороста, клубники в мешочке	6	3
21	Организация рабочего места. Приготовление блинов и оладий	6	3
22	Организация рабочего места. Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности: булочка «Алтайская», розовая, молочная	6	3
23	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление блинчиков с различными фаршами	6	3
24	Организация рабочего места. Приготовление сочной с творогом, пирожков сдобных пресных с различными фаршами.	6	3
25	Организация рабочего места. Приготовление трубочек с миндальной начинкой	6	2
26	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление струделя с изюмом	6	3
27	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление коржиков сахарных, молочных.	6	3
28	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пряников тульских, пряников медовых	6	2
29	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление коврижки медовой	6	2
30	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление изделий из воздушного теста: печенье «Меренги», макароны, ореховое безе.	6	33
31	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление изделий из песочного теста, печенье «Листики», «Ромашка», маффины с шоколадной крошкой	6	
32	Организация рабочего места. Приготовление рулета фруктового, рулета «Экстра»	6	3
33	Организация рабочего места. Приготовление печенье «Ленинградское», бисквита с корицей	6	3
34	Организация рабочего места. Приготовление профитролей,	6	3

	колец воздушных.		
35	Организация рабочего места. Приготовление пирожков слоеных с различными фаршами, батончиков слоеных с орехами.	6	3
36	Организация рабочего места. Приготовление ватрушек из слоеного теста с творогом, повидлом, рожки слоеные	6	3
37	Организация рабочего места. Приготовление изделий пониженной калорийности: коврижка яблочная, кекс яблочный	6	3
38	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление бисквитных пирожных: «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» фруктово-желейное	6	3
39	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пирожных «Буше»: «Буше», глазированное с кремом, «Буше» фруктовое	6	2
40	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пирожное «Штафетка», пирожное «Космос».	6	2
41	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление бисквитных тортов: торт «Бисквитно-кремовый»	6	2
42	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Сказка»	6	2
43	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Кофейный»	6	2
44	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «С творожным кремом»	6	2
45	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление песочных пирожных: «Песочное « с кремом, «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом	6	3
46	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пирожных: «Песочное» фруктово-желейное, «Корзиночка» с кремом и свежим фруктами	6	3
47	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление песочных тортов: «Абрикотин», «Песочно-кремовый»	6	2
48	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Листопад», «Творожный».	6	2
49	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление слоеных пирожных: «Слойка» с повидлом, «Слойка» с кремом и фруктами, «Слойка» с яблочной начинкой.	6	3
50	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление слоеных тортов: торт «Слоеный» с кремом	6	2
51	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление заварных пирожных: «Эклер», «Шу», «Орешек».	6	3
52	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление воздушных пирожных: «Воздушное с кремом», пирожное «Грибок», «Лада».	6	3

53	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление воздушного торта «Полет»	6	2
54	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Паутинка»	6	2
55	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление миндальных пирожных «Диош», «Миндальное»	6	3
56	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Миндально-фруктовый»	6	1
57	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление крошковых пирожных: «Картошка» обсыпная, пирожное «Любительское»	6	2
58	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление крошкового торта «Полено»	6	2
59	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление комбинированного торта «Песочно-бисквитный»	6	2
60	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Песочно-воздушный с орехами»	6	2
61	Приготовление начинок для конфет. Приготовление корпусных конфет	6	2
62	Приготовление нарезных конфет с использованием фруктового и ягодного пюре	6	2
63	Приготовление конфет погружным способом		
64	Изготовление композиции из молочного шоколада	6	2
65	Лепка из карамели – цветы, фигурки	6	2
66	Изготовление элементов из карамели с использованием техники выдувание	6	2
	Дифференцированный зачет		
	ИТОГО	396	
	Консультации по практике	8	
	Консультации по экзамену	6	
	ВСЕГО	410	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.05

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета .

Техническое оснащение и организации рабочего места предлагает наличие лаборатории или учебной кухни ресторана

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).

Учебный кондитерский цех

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 инфракрасный	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	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
-------	--------------------------------------------------------------	----------------------------------

	средств обучения	для индивидуально го пользования	для группового использования
1	2	3	4
1	Дежи к тестомесильной машине		2
2	Дежи к миксерам		4
3	Миски из нержавеющей стали	3	
4	Гастроёмкости 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 разъёмные 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 пилка (300 мм)		2
27	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2019. - 128 с.

3. 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.

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

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

6. Интернет-ресурсы. Worldskills Russia Кондитерское дело Модуль Презентационная скульптура. Работа из карамели. Санкт-Петербург. 2018

Прокопеня Анна Витальевна, Леленкова Елена Николаевна

7. Интернет-ресурсы. Worldskills Russia Кондитерское дело Модуль Презентационная скульптура. Работа из шоколада. Санкт-Петербург. 2018

Меркурьева Н.А., Леленкова Е. Н.

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

9. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: «Академия», 2011.-320 с.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2011. – 124 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»,2010. – 288 с

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 272с.

2.Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

3. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для нач. проф.образования /Л.Г.Шатун. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 320с.

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

5. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

6. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2018. – 325 с

7. 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.

9. 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/>

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ 05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предшествует параллельное освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, ОП.14 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и

производственной практики ГАПОУ «Международный колледж сервиса». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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

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
1	2	3
<i>Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
ПК 5.1.- ПК 5.2.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в	Экспертное наблюдение и

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; 	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения практич. работ № 1,2 Текущий контроль: практическое задание. Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета. Оценка выполнения УП и ПП</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка выполнения лаборатор. работ № 1,2, 3</p> <p>Текущий контроль: практическое задание.</p> <p>Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных 	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка выполнения лаборатор. работ № 1,2, 3</p> <p>Текущий контроль: практическое задание.</p> <p>Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	<p>Оценка выполнения УП и ПП</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения лаборатор. работ № 4,5, 6, 7</p> <p>Текущий контроль: практическое задание. Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Оценка выполнения УП и ПП</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения лаборатор. работ № 8,9, 10, 11</p> <p>Текущий контроль: практическое задание. Промежуточная аттестация: - в форме</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения лаборатор. работ № 8,9, 10, 11</p> <p>Текущий контроль: практическое задание. Промежуточная аттестация: - в форме</p>

		дифференцированного зачета. Оценка выполнения УП и ПП Итоговый контроль: демонстрационный экзамен
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	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 детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: - комплексный экзамен по МДК в виде тестирования; - экспертное наблюдение и оценка</p> <p>выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР 6 Проявляющий уважение к</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>

<p>людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>		
<p>ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,</p>	<p>-Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</p> <p>-Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера в соответствии с требованиями СТН и ТБ;</p> <p>- Организация подготовки рабочих мест:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям 	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка выполнения лаборатор. работ № 1,2, 3</p> <p>Текущий контроль: практическое задание.</p> <p>Оценка выполнения УП и ПП</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p> <p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности</p>

<p>осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструирования «цифрового следа»</p>	<p>инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ПК 5.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур из шоколада, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -Разработка, адаптация рецептур шоколада и карамели, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур из шоколада, - Разработка документации на новые изделия из шоколада, - Презентация новых изделий из шоколада; - Совершенствование изделий из шоколада</p> <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения лаборатор. работ № 4,5, 6,7 Текущий контроль: практическое задание. Оценка выполнения УП и ПП Итоговый контроль: - экзамен по модулю. Экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте. Итоговый контроль: ДЭ</p>

