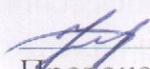


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

 /Шарипова Ф.Б./
Протокол
№ 1 от «29» 08 2024г.

«Утверждено»
Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»



/А. Ф. Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП. 05 Учебная практика
III. 05 Производственная практика
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

1
2
3
4

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик:  Климова Т.С.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от 29.08 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Условия реализации учебной дисциплины	23
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки валифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл программы подготовки валифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3.1. Цели освоения профессионального модуля

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

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

-условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;

-правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.

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

-выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;

- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;

- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты;

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;

- подготавливать продукты;

- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, фарши;

- подготавливать отделочные полуфабрикаты;

- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;

- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;
- безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий.

1.3.2. Планируемы результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными(ПК)и общими(ОК) компетенциями:

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.

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

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 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса в ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж».

ЛР 13 Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения.

ЛР 14 Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский

профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.

ЛР 15 Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 634 ч.

нагрузка во взаимодействии с преподавателем: 240 ч.

в том числе:

- теоретическое обучение 116 ч.,
- лабораторных и практических занятий 124 ч.;
- самостоятельная работа 10 ч.;
- консультаций 6 ч.;
- промежуточная аттестация в форме экзамена 18 ч.;
- учебная практика 144 ч.;
- производственная практика 216ч.;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки	634
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем:	
- всего во взаимодействии с преподавателем	240
- теоретическое обучение	116
- лабораторные и практические занятия	124
- самостоятельные работы	10
- консультаций	6
- промежуточная аттестация	18
- учебная практика	144
- производственная практика	216
Экзамен по ПМ 02 (6 семестр)	

2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Учебная нагрузка обучающегося							
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Производственная и учебная практика Всего, часов	консультации	промежуточная аттестация	
			Всего, часов	По учебным дисциплинам и МДК		Самостоятельная работа обучающегося				
1	2	3		4	5		6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5	МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	68	62	26	36	6				
ПК 5.1. -5.5	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	190	178	90	88	4		2	6	
	Учебная практика	144					144			
	Производственная практика	216					216			
	Экзамен по модулю	16						4	12	
	Всего:	634	240	116	124	10	360	6	18	

3.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	
МДК. 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		68	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика технологического процесса кондитерского производства	<p>Содержание</p> <p>Особенности производства кондитерских изделий. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Практическое занятие: Изучение, маркетинг ассортимента Российского хлебопекарного производства, на примере региона.</p>	10	ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ЛР 1-15
		2	
		2	
		2	
		4	
Тема 1.2. Организация работы и техническое оснащение кондитерского	<p>Содержание</p> <p>Организация работы кондитерского производства в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Практическое занятие: Технологическое оборудование кондитерского цеха.</p>	22	
		2	
		4	

производства	Практическое занятие: Тепловое оборудование кондитерского цеха.	4	
	Практическое занятие: Холодильное оборудование кондитерского цеха.	4	
	Практическое занятие: Машины для мытья функциональных емкостей и вспомогательное оборудование кондитерского цеха.	2	
	Виды производственного инвентаря. Правила безопасности использования оборудования и инвентаря.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	26	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ЛР 1-15
	Основные виды сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	4	
	Дополнительные виды сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Вкусовые и ароматические вещества. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	4	
	Практическое занятие: Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство и кондитерский цех. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.	4	
	Практическое занятие: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость основного и дополнительного сырья.	4	
Тема 1.4.	Содержание	8	ЛР 4 ЛР 7 ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15

Стандартизация и контроль качества продукции	Сертификация, знак соответствия. Контролирующие органы.	2	
	Практическое занятие: Отбор средних проб, органолептический и лабораторный методы контроля за качеством продукции. Порядок списания проб с материально-ответственных лиц.	4	
	Практическое занятие: Определение органолептическим способом показателей качества основного и дополнительного сырья	2	
Дифференцированный зачет		2	
Итого по МДК. 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		68	
МДК 05.02 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		190	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		42	
Тема 2.1.	Содержание	4	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Самостоятельная работа обучающихся: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	
Тема 2.2.	Содержание	12	
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение	2	

	готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.3.	Содержание	4	
Приготовление глазури	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.4.	Содержание	6	
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 1. Составление технологических карт и схем приготовления. Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание		4	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		4	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Самостоятельная работа обучающихся: Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
Лабораторная работа № 1-2. Составление технологических карт и схем приготовления посыпок и крошки. Приготовление отделочных полуфабрикатов.		4		
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		2	
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			26	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		2	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения		2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		2	
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.		2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2	
	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2. Решение задач на определение упека сдобных изделий из дрожжевого теста.	2	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Лабораторная работа № 3-4-5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	
	Лабораторная работа № 6-7-8. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		56	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Содержание	54	ЛР 1-15
	Сдобное пресное тесто. Сырьё, способ разрыхления, виды теста (сладкое, несладкое), технология приготовления, способы замеса: механический, ручной. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа № 9-10-11. Составление технологических карт и схем приготовления. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6	
	Лабораторная работа № 12-13-14. Составление технологических карт и схем приготовления. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6	
	Песочное тесто. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления, способы замеса: механический, ручной. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кексы. Штучные, весовые. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий.	2	
	Лабораторная работа № 15-16-17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление кексов.	6	
	Пряничное тесто. Сырьё, способ разрыхления. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа № 18-19-20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6	
	Вафельное тесто. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа № 21-22- 23. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	6		
Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09	

	Правила и вариантоформления мучных кондитерских изделий, подготовка креализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ЛР 1-15
	Бисквитное тесто. (Основной способ с подогревом) Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и вариантоформления мучных кондитерских изделий, подготовка креализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Бисквитное тесто. (Холодный способ) Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и вариантоформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие № 3. Составление технологических карт и схем приготовления бисквитного теста.	2	
	Заварное тесто. Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Слоеное тесто(пресное). Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие № 4. Составление технологических карт и схем приготовления пресного слоеного теста и заварного теста.	2	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		58	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	36	
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	Лабораторная работа №24-25-26. Составление технологических карт и схем приготовления для бисквитных пирожных с различными отделочными полуфабрикатами. Приготовление и оформление бисквитных пирожных	6	

	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	
	Лабораторная работа №27-28. Составление технологических карт и схем приготовления для песочных пирожных. Приготовление и оформление слоеных пирожных.	4	
	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	Лабораторная работа № 29-30. Составление технологических карт и схем приготовления для слоеных пирожных. Приготовление и оформление слоеных пирожных.	4	
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
	Лабораторная работа № 31-32. Составление технологических карт и схем приготовления для заварных пирожных. Приготовление и оформление заварных пирожных.	4	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	
	Лабораторная работа № 33-34. Составление технологических карт и схем приготовления для крошковых пирожных. Приготовление и оформление крошковых пирожных.	4	
Тема 5.2.	Содержание	22	
Изготовление и оформление тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15

	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов..	2	
	Лабораторная работа № 35-36-37. Составление технологических карт и схем приготовления бисквитных тортов. Приготовление и оформление бисквитных тортов.	6	
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Лабораторная работа № 38-39-40. Составление технологических карт и схем приготовления песочных тортов. Приготовление песочных тортов.	6	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	
Учебная практика по ПМ.05		144	
Виды работ:			
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.		6	
Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий.		12	
Приготовление фаршей и начинок. Рецептúra несладких фаршей.		6	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
Приготовление фаршей и начинок. Рецептúra несладких фаршей.		6	
Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		36	
Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него.		6	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.		6	

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	6	ЛР 1-15
Приготовление слоеного (пресного) теста и изделий из него.	6	
Приготовление блинного теста и теста для оладий.	6	
Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	6	
Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	48	
Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
Приготовление изделий извафельного теста.	6	
Приготовление изделий из пряничного теста.	6	
Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.	6	
Приготовление изделий из бисквитного теста.	6	
Приготовление кексов.	6	
Приготовление изделий пониженной калорийности.	6	
Приготовление крошковых пирожных.	6	
Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	36	
Приготовление бисквитных, песочных тортов и пирожных.	12	
Приготовление слоеных, заварных тортов и пирожных.	12	
Приготовление воздушных, миндальных тортов и пирожных.	12	
Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика по ПМ. 05	216	
Тема: Организация труда и техническое оснащение рабочего места	6	
Виды работ: Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Подготовить к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
Тема: Изготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36	
Виды работ: Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий, хлеба, пирогов и пирожков. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлеба и хлебобулочных изделий, в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15
Тема: Изготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	42	
Виды работ: Отработка приемов приготовления посыпки, помады, глазури с учетом требований к		ПК 5.1-5.5

<p>безопасности готовой продукции. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, кексов. Контроль качества и безопасности кексов, печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		<p>ОК 01-09 ЛР 1-15</p>
<p>Тема: Изготовление пирожных разнообразного ассортимента</p>	58	
<p>Виды работ: Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных, пирожных из слоеного теста, сложных песочных пирожных, воздушных пирожных, крошковых пирожных, заварных пирожных, сложных воздушно-ореховых пирожных, сложных миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности при приготовлении. Контроль качества и безопасности сложных песочных пирожных, бисквитных пирожных, заварных пирожных, крошковых пирожных, сложных воздушных пирожных, сложных воздушно-ореховых пирожных, сложных миндальных пирожных.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе кондитерских изделий в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		<p>ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15</p>
<p>Тема: Изготовление тортов разнообразного ассортимента</p>	68	
<p>Виды работ: Отработка приемов приготовления и оформления тортов из бисквитного теста, слоеного теста, сложных песочных тортов, сложных воздушных тортов, сложных комбинированных тортов.</p> <p>Контроль качества и безопасности тортов из бисквитного теста, слоеного теста, сложных песочных тортов, сложных воздушных тортов, сложных комбинированных тортов.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий порционирования (комплектования).</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе кондитерских изделий в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		<p>ПК 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 1-15</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>	6	
<p>Экзамен по ПМ 05</p>	16	
<p>Всего:</p>	634	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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, {16} с цв. ил.

Дополнительные источники

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для нач. проф. образования/ Н.Г.Бутейкис. – 11-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с. (8) с. цв.ил.

2. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования. – М.: Издательство «Мастерство», 2002. – 240 с.

3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство; высшая школа, 2001. – 320с.

Интернет-ресурсы:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в 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; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и 	

<p>использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - 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); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <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 операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Всего прошнуровано и
пронумеровано 47 листов

Ольга Кашинцева