

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Буинский ветеринарный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Буинский Хлебозавод»

И.И.Камалов

от 31 августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Буинский
ветеринарный техникум»

И.М.Гиниятуллин

от 31 августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Квалификация: Повар, кондитер


Буинск, 2023г.


Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022 г;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015 г;
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ № 251о/д А от 29.08.2023г. «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;
- Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар-кондитер»

Протокол № 1
«31» августа 2023 г.

Председатель ПЦК
 Фазлиева Г.Т.

Разработала преподаватели:
Юнусова Ф.Ф. 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования естественно - научный. Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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

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

иметь практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных 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

уметь:

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-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

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3.1 Перечень результатов воспитания:

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

ЛР 15 Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития РТ.

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля – всего 938 часов, включая:

-МДК05.01- 92 часов, из них 62 часа- теоретическое обучение; 10 часов– ЛПЗ;20 часов- самостоятельная работа;

-МДК 05.02-298 часов, из них 170 часов теоретическое обучение;80 часов- ЛПЗ;44 часов- самостоятельная работа; 4 часа- консультация; промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета на 8 семестре.

Учебная и производственная практика- 216+360 часов,

Итоговая аттестация - экзамен на семестре-(6+8) 14 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК5.1.	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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля ПМ.05 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	В т.ч. практическая подготовка	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа/ из них практическая подготовка	Консультации	Вид промежуточной аттестации
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Обучение по МДК, час.		Практики				
				Теоретическое обучение / из них практическая подготовка	в том числе лабораторных и практических занятий/ из них практическая подготовка	Учебная/ из них практическая подготовка	Производственная/ из них практическая подготовка					
ПК 5.1, ОК1,2,3 ЛР 11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	92	68	72/64	10/10	-	-	20/4	4			
ПК 5.2 ОК1,2,3 ЛР 11,13	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	38	50/38	8/8	-	-	-	4			
ПК 5.3 ОК1-7,9,10,11	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к	82	55	62/46	22			20/9				

<i>ЛР 11, ЛР 13</i>	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента									
<i>ПК 5.4 ОК1-7,9,10 ЛР 11, ЛР 13</i>	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	56	46	48/46	30			-		
<i>ПК 5.5 ОК1-7,9,10,11 ЛР 11, ЛР 15</i>	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	106	44	82/44	20			24		8 диф.зачет
<i>ПК 5.1-5.5 ЛР 11, ЛР 15</i>	Учебная и производственная практика	534	360			216	318			8 диф.зачет
	Экзамен	18		8/8					6	4
	Всего:	938	619	330/246	90	216/216	318/318	64/13	6	4

3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень знаний</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		92	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72	
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	18/12	
	1.Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	2
	2.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	3.Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	2
	4.Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2/2	2
	5. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2/2	2
	6. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2/2	2
	7. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
8. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2	

	9. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	22/18	
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	2
	2. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2/2	2
	3. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2/2	2
	4. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	5. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	6. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	7. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/2	2
	8. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	9. Отпуск на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	10. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	11. Процесс хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ/Практическая подготовка	6/6	
	Практическое занятие 1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	3
Практическое занятие 2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	3	

	Практическое занятие 3 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2/2	3
Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	22/18	
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2/2	2
	3. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2/2	2
	4. Правила подготовки основного кондитерского сырья и продуктов к использованию при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	2
	5. Правила подготовки вспомогательного кондитерского сырья и продуктов к использованию при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2/2	2
	6. Правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2/2	2
	7. Правила взаимозаменяемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2/2	2
	8. Правила рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2/2	2
	9. Правила оформления заявок на склад.	2/2	2
	10. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2/2	2
	11. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2/2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ/Практическая подготовка	4/4	
Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2/2	3	
Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2/2	3	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1/Практическая подготовка 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	20/4		

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>50/38</p>	
<p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала/Практическая подготовка</p> <p>1. 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 изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка их качества.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p>	<p>Содержание учебного материала/Практическая подготовка</p> <p>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>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</p> <p>3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p> <p>4. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных</p>	<p>10/6</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. 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.	2/2	2
	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	4/4	
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	1. 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.	2/2	2
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/2	2
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	10/8	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2. Приготовление сливочных, белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/2	2
	3. Приготовление заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/2	2
	4. 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.	2/2	2
	5. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ/ Практическая подготовка	4/4	
	Практическое занятие 6 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2/2	3
	Практическое занятие 7 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2/2	3

Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	4/4	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/2	2
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/2	2
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	8/4	
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката.	2/2	2
	2. Характеристика и способы приготовления посыпок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	3. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	4. Правила и варианты оформления посыпками хлебобулочных и кондитерских изделий.	2/2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ/ практическая подготовка	4/4	
	Лабораторная работа 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	2/2	3
Лабораторная работа 2 Приготовление отделочных полуфабрикатов	2/2	3	
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	4/4	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/2	2
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/2	2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		82/46	
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	4/2	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	2
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2/2	2
Тема 3.2. <i>Приготовление начинок</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	4/2	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в	2	2

<i>и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.		
	2. 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	2/2	2
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	10/8	
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста..	2/2	2
	2. 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	2
	3. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2/2	2
	4. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2/2	2
	5. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ/ Практическая подготовка	6/6	
	Практическое занятие № 8 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2/2	3
	Практическое занятие № 9 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2/2	3
	Практическое занятие № 10 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2/2	3
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	22/12	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента	2	2
	2. Формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий	2/	2
	3. Приготовление хлеба разнообразного ассортимента	2/2	2
	4. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	2/	2
	5. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	2/2	2

	6. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба, регионального ассортимента	2/	2
	7. Приготовление низкокалорийных хлебобулочных изделий и хлеба	2/2	2
	8. Особенности оформления до выпечки и после нее.	2/2	2
	9. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.	2/2	2
	10. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/2	2
	11. Контрольная работа	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ/ Практическая подготовка	16/16	
	Лабораторная работа №3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2/2	3
	Лабораторная работа №4 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2/2	3
	Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2/2	3
	Лабораторная работа №6 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2/2	3
	Лабораторная работа №7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2/2	3
	Лабораторная работа № 8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2/2	3
	Лабораторная работа № 9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2/2	3
	Лабораторная работа № 10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2/2	3
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3/Практическая подготовка		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
		20/9	

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48/46	
Тема 4.1. <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	8/6	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	2/2	2
	3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/2	2
	4. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/2	2
Тема 4.2. <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	10/10	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста.	2/2	2
	2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий, пряничного, песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов	2/2	2
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий мучных кондитерских изделийвоздушного, бисквитного теста.	2/2	2
	4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий мучных кондитерских изделий, миндального и заварного теста.	2/2	2
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/2	2
	Тематика лабораторных занятий/ Практическая подготовка	30/30	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/2	3

	Лабораторная занятие № 13 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 15 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие №16 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие №17 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие №18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие №19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие №20 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 21 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 22 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 23 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 24 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/2	3
	Лабораторная занятие № 25 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/2	3
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		106/4	4
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	30/8	
	1. 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	2

2. 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.	2/2	2
3. 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	2
4. 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.	2/2	2
5. 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	2
6. 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.	2/2	2
7. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	2
8. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	2
9. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2/2	2
10. Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	2
11. Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	2
12. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида	2	2

	пирожных.		
	13. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	2	2
	14. Приготовление набора десертных пирожных	2	2
	15. Упаковка, требования к качеству, условия реализации пирожных	2	2
	Тематика практических и лабораторных занятий / Практическая подготовка	10\10	
	Лабораторная работа № 26 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	2	3
	Лабораторная работа № 27 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных	2	3
	Лабораторная работа № 28 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных	2	3
	Лабораторная работа № 29 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных	2	3
	Лабораторная работа № 30 Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных	2	3
Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание учебного материала/Практическая подготовка	34/16	
	1. 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	2
	2. 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. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2/2	2
	3. 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. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2/2	2

4. 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. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2/2	2
5. Приготовление литерных тортов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2/2	2
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	2/2	2
7. 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	2
8. Приготовление сезонных и фирменных тортов.	2/2	2
9. 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	2
10. 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	2
11. Приготовление воздушных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2/2	2
12. Приготовление воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	2
13. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2/2	2

	14. Приготовление комбинированных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	2
	15. Приготовление комбинированных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	2
	16. Приготовление суфлейных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	2
	17. Требования к качеству и сроки реализации тортов.	2	2
	Тематика практических и лабораторных занятий/ практическая подготовка	10/10	
	Лабораторная работа 31 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/2	3
	Лабораторная работа 32 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/2	3
	Лабораторная работа 33 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/2	3
	Лабораторная работа 34 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/2	3
	Лабораторная работа 35 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/2	3
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	24	
	Дифференцированный зачет	2	
	Учебная практика по ПМ.05/Практическая подготовка	216/216	
	Тема 1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	6	

Тема 2 Приготовление глазури.	6	
Тема 3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	6	
Тема 4 Приготовление сахарной мастики и марципана.	6	
Тема 5 Приготовление посыпок и крошки.	6	
Тема 6 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	6	
Тема 7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста.	6	
Тема 8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	
Тема 9 Приготовление и оформление пирогов	6	
Тема 10 Приготовление и оформление пиццы	6	
Тема 11 Приготовление и оформление кулебяки	6	
Тема 12 Приготовление кексов, куличей, ромовой баба	6	
Тема 13 Приготовление изделий жаренных в жире	6	
Тема 14 Приготовление блинов, оладий	6	
Тема 15 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6	
Тема 16 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6	
Тема 17 Приготовление изделий из вафельного теста.	6	
Тема 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6	
Тема 19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6	
Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
Тема 21 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
Тема 22 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6	
Тема 23 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6	
Тема 24 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного теста.	6	
Тема 25 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6	
Тема 26 Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.	6	
Тема 27 Приготовление изделий из миндального теста.	6	
Тема 28 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов	6	
Тема 29 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов	6	
Тема 30 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов	6	
Тема 31 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов	6	
Тема 32 Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6	

Тема 33 Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6	
Тема 34 Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6	
Тема 35 Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6	
Тема 36 Дифференцированный зачет.	6	
<i>Производственная практика по ПМ. 05/Практическая подготовка</i>	318/318	
Тема 1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6	
Тема 2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6	
Тема 3 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6	
Тема 4 Приготовление глазури	6	
Тема 5 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	6	
Тема 6 Приготовление сахарной мастики и марципана.	6	
Тема 7 Приготовление посыпок и крошки.	6	
Тема 8 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	6	
Тема 9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	
Тема 10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	
Тема 11 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	
Тема 12 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	
Тема 13 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	
Тема 14 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	
Тема 15 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	
Тема 16 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	
Тема 17 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6	
Тема 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста региональной кухни	6	
Тема 19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста региональной кухни	6	
Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6	
Тема 21 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6	
Тема 22 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6	
Тема 23 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6	
Тема 24 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6	
Тема 25 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	

Тема 26 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
Тема 27 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
Тема 28 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6	
Тема 29 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6	
Тема 30 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
Тема 31 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
Тема 32 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
Тема 33 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
Тема 34 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6	
Тема 35 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6	
Тема 36 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6	
Тема 37 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6	
Тема 38 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6	
Тема 40 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6	
Тема 41 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6	
Тема 42 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6	
Тема 43 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6	
Тема 44 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6	
Тема 45 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6	
Тема 46 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6	
Тема 47 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6	
Тема 48 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6	
Тема 49 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6	
Тема 50 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных авторского приготовления	6	
Тема 51 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных авторского приготовления	6	
Тема 52 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных авторского приготовления	6	
Тема 53 Дифференцированный зачет.	6	
<i>Консультация</i>	6	
<i>экзамен</i>	8/8	
<i>Всего</i>	938/882	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. 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 ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Слайсер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Программа модуля включает в себя учебную и производственную практику, которые проводятся на базе предприятий питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Н.А.Анфимова Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
2. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 ч.: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022 – 205 с.,199 с.
3. А.В.Синицина, Е.И.Соколова Приготовление сладких блюд и напитков; издательский центр Академия: 2016.-302с.

4. Е.В.Новикова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента кнорус,2019, 277 с.

5.Н.Г.Бутейкис,А.А.Жукова,Учебник, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», пробОбрИздат ,2002г,300с.

6.М.Н.Шумилкина,Н.В.Дроздова ,Кондитер-4-е издание,,феникс,2015г,320 с.

Дополнительные источники:

- 1.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. Профессиональный стандарт «Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148).
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. Н.Э.Харченко - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 512с.
10. Семичева Г.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2022. – 254 с.
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

15. И.Н Низамов, С.Г.Шамсутдинова, Г.А.Недашсковская Ф.Г.Мазитова, З.М Камалова,З.А.Галимова Сборник рецептов блюд кулинарных изделий Татарской национальной кухни для предприятий общественного питания Казань,1997 г,298 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Обучение по программе модуля может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик должно быть выделено (с учетом вариативной части программы) не менее 80% от объема учебных циклов.

Практика является обязательным разделом ПМ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебная практика может проводиться как в кулинарном цехе (учебной кухне ресторана), так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся по ПМ 05 осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационный лист) соответствующих организаций. По результатам

производственной практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Программа ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 05 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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» утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций и личных результатов формируемых в рамках модуля	Показатели освоения компетенции	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий № 1,2,3; - заданий по учебной практике №1-35; - производственной практики №1-53; - заданий по самостоятельной работе №1-10 <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры ЛР15Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p>	<p>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 оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>мыть(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>	<p><i>практикам</i></p>
---	---	--	-------------------------

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ХАССП) 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 	<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; -эффективность поиска; -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – демонстрация интереса к будущей профессии; – ответственность за результат 	
--	--	--	--

	<p>материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения 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; 	<p>учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с 	<p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных,</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических занятий № 6,7 <i>лабораторных занятий №1-2;</i> - заданий по учебной практике №1-5;</p>

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p> <p>ЛР15Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с</p>	<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки 	<p>мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p><i>-производственной практики №1-7;</i> <i>- заданий по</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете;</i> <i>- выполнения заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
---	---	--	---

<p>использованием средств коммуникации</p>	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 	<p>выполнении конкретных 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, заказа; -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 	
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> <p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-эффективность поиска;-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>понимание значимости своей профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – демонстрация интереса к будущей профессии; – ответственность за результат 	
--	--	---	--

		<p>учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -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 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий № 8,9,10; лабораторные занятия № 3-10; - заданий по учебной практики №7-13; -производственной практики №9-16; - заданий по самостоятельной работе №11-20 <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий

<p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p> <p>ЛР15Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p>	<p>входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным 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; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных 	<p>навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p><i>на зачете</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	---	--

<p>изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> -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 -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, 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, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила 	<ul style="list-style-type: none"> оптимальность планирования профессиональной деятельности -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы – оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – демонстрация интереса к будущей профессии; – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; – проявление высокопрофессиональной трудовой активности; – участие в исследовательской и 	
---	--	--

	<p>заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>проектной работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -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 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> <i>лабораторных занятий № 11-25;</i> <i>- заданий по учебной практики № 9-14;</i> <i>-производственной практики №17-37;</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете/;</i> <i>- выполнения заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры ЛР15Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p>	<p>особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при</p>	<p>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: -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;</p>	
--	---	--	--

	<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря 	<ul style="list-style-type: none"> -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 -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе 	
--	---	--	--

	<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – оценка собственного продвижения, личностного развития; – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; – демонстрация интереса к будущей профессии; – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; – проявление высокопрофессиональной трудовой активности; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, 	
--	--	---	--

		олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК.11 Планировать</p>	<p>– Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>– использовать региональные продукты</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>– 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>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> <i>/ лабораторных занятий №26-35;</i> <i>- заданий по учебной практики № 28-35;</i> <i>производственной практики № 38-52;</i> <i>- заданий по самостоятельной работе № 21-32</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете;</i> <i>- выполнения заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p> <p>ЛР15Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p>	<p>для приготовления пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов 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 пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично 	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -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 	
---	--	---	--

	<p>упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; 	<p>продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -эффективность поиска; -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования профессиональной деятельности (адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы (оценка собственного продвижения, личностного развития); – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – демонстрация интереса к будущей профессии; – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; – проявление высокопрофессиональной трудовой активности; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	
--	---	---	--

Пролуменовано и проиндуовано
средство печати _____

(настенный 7/8) листов 63

М.П. Директор: _____
И.М.Г. Ибрагимов

