

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический**

СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское
подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)

Каби
(подпись)

« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»

(наименование организации)

Е.Х. Нурмухаметова, директор

(Ф.И.О., должность)

Е.Х. Нурмухаметова
(подпись)

« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

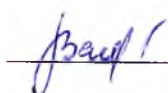
Разработчик (и):

Набиулина Ильсеяр Фадавиевна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело».

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Валеева Г.З

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является обязательной частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с запросами регионального рынка труда для обеспечения конкурентоспособности выпускников в профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 134 часов: 62 часов в МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; в количестве 36 часов по УП.05 и 36 часов по ПП.05.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер» и соответствующие ему общие (-далее ОК) и профессиональные компетенции (-далее ПК), личностные результаты воспитания (-далее ЛР):

1.2.1 Перечень общих компетенции:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень личностных результатов (ЛР)

Код ЛР	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР.10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 16	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций (ПК)

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть	Н.1 - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с
---------	---

навыками	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н.2 - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	Н.3 - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н.4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
	Н.5 - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, международных;
	Н.6 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	Н.7 - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н.8 - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н.9 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	Н.10 - контроля хранения и расхода продуктов
	За счет вариативной части в УП.05 и ПП.05:
	Н.11 - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Уметь	У.1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У.2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У.3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У.4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
	У.6 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	У.7 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
	За счет вариативной части в МДК 05.01:
	У.8 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий международной кухни сложного ассортимента;
	За счет вариативной части в УП.05 и ПП.05
	У.9 - использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных

	кондитерских изделий международной кухни сложного ассортимента;
	У.10 - разрабатывать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий международной кухни сложного ассортимента;
	У.11 - оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий международной кухни сложного ассортимента;
Знать	3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
	3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.3 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	3.4 - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.5 - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
	3.6 - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.7 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.8 - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
	За счет вариативной части в МДК 05.01
	3.9 - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий международной кухни сложного ассортимента;
	За счет вариативной части по УП.05 и ПП.05:
	3.10 — варианты оформления и эстетической подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента международной кухни;
	3.11 - современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента международной кухни.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **268** часов, в т.ч практической подготовки в форме практической подготовки — 216ч ч

На освоение МДК – **118,** из них 62ч *из вариативной части,*

в том числе:

- теория – 34 часа;
- лабораторно-практические занятия – 72 часа,
- консультации – 6 часов;
- экзамен по МДК 05.01-6ч

Учебной практики – **72** часа (в том числе: 36 часов из вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);

Производственной практики – 72 часа (*в том числе: 36 часов из вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля*);

Экзамен (квалификационный) – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля план и содержание профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих компетенций Личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объе м обра- зова- тель- ной прог- рам- мы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самостоя тельная работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.			Учебна я	Произ- водст- венная	
теорети- ческиезан ятия, ч.	лаборат орные и практич еские занятия, часов	консу- льтации /ПА							
ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1-5.6 ЛР.4,5,10,13,14, ЛР.16	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01	26	26	6	20	-	-	-	-
ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.5 ЛР.4,5,10,13,14, ЛР.16	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.01	60	60	18	32	4/6	-	-	-
ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4, 13 14, 15 ПК.5.1-ПК 5.5	Раздел 3. Эстетика и дизайн кондитерских изделий МДК 05.02	32	32	10	20	2/-/дз	-	-	-
ПК 5.1 - 5.6 ОК.01-05,07 ЛР 4, 5,10,13,14	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	-	72	72	-
ПК 5.1 - 5.6 ОК.01-05,07 ЛР 4, 5, 10,13,14	Экзамен (квалификационный)	6		-	-	-	-	-	-
	Всего:	268	118	34	72	6/6	72	72	-

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.05«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З	Уровень усвоения
1	2		3	4	5	6
ПМ.05 Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			26 часов, в т.ч 20 часов ЛПЗ			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание					
	1	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	1	ОК01-ОК.05, ОК 09 ПК 5.2 ПК 5.6 ЛР.4,5,13, 14,16	3.3, У.1	2
	2	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	1	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.6 ЛР.4,5,13,14,16	3.3, У.1	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическое занятие № 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику	2	ОК 01-ОК05, ОК 09	Н.1,Н.2 ,	3

		кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		ПК 5.6 ЛР.4,5,13, 14,16	У.1	
	2	Практическое занятие № 2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	2	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.6 ЛР.4,5,13,14,16	Н.1,Н.2 , У.1	3
	3	Практическое занятие № 3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.6 ЛР.4,5,13, 14,16	Н.1,Н.2 , У.1	3
	4	Практическое занятие № 4. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1-5.6 ЛР.4,5,13,14,16	Н.1,Н.2 , У.1	3
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание					
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1,5.3 ЛР.4,5,13, 14,16	3.3, У.1	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическое занятие № 5. Расчет процессов, влияющих на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1,5.3 ЛР.4,5,13,14,16	Н.1,Н.2 , Н.9 У.1, У.3	3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание					
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	1	ОК 01- ОК05,ОК 07 ОК 09	3.1, 3.2 У.4	2

приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		ПК 5.1-5.6 ЛР.4,5,13, 10,14		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическое занятие № 6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.	2	ОК 01- ОК05,ОК 07 ОК 09 ПК 5.1-5.6 ЛР.4,5,13, 10,14,16	Н.3, У.4	3
	2	Практическое занятие № 7. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2	ОК 01- ОК05,ОК 07 ОК 09 ПК 5.1-5.6 ЛР.4,5,13, 10,14,16	Н.3, У.4	3
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание					
	1	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1	ОК 01- ОК05,ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ЛР.4,5,13, 10,14,16	У.2, У.3,У.6 3.5	2
	2	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для	1	ОК 01- ОК05,ОК 07 ОК 09 ПК 5.1,	У.5, У.6 3.5, 3.8	2

		оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		ПК.5.2 ЛР.4,5,13, 10,14,16		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК 01- ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ЛР.4,5,13, 10,14,16	Н.2, Н.4, У.5	3
	2	Практическое занятие № 9. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2		Н.3, Н.9 У.4, У.6	3
	3	Практическое занятие № 10. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2		Н.3, У.4	3
ПМ.05 Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			50 часов, в т.ч 32 часа ЛПЗ			
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание					
	1	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.2 ЛР.4,5,13, 14,16	3.2, 3.5,3.6, 3.8 У.4, У.5, У.6	2
	2	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1			2
	3	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных	1			2

		кондитерских изделий.				
4		Сладкие и несладкие фарши: виды, правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Начинки из фаршей, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1			2
5		Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1			2
6		Марципан и мастика. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1			2
В том числе практических занятий и лабораторных работ						
1		Практическое занятие № 11. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	1	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.2 ЛР.4,5, 10,14,16	Н.4, Н.2 У.6,У.5	3
Лабораторные работы						
1		Лабораторная работа № 1. Сиропы: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		Н.2, Н.4, Н.7, У.2-У.6	3
2		Лабораторная работа № 2. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2			3
3		Лабораторная работа № 3. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури	2			3

		различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	4	Лабораторная работа № 4. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2			3
	5	Лабораторная работа № 5. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2			3
	6	Лабораторная работа № 6. Марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2			3
	7	Лабораторная работа № 7. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2			3
	8	Лабораторная работа № 8. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1			3
	9	Лабораторная работа № 9. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1			3
		Контрольная работа №1	1			3
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание			ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1	3.2,3.3, 3.5,3.7 У.1,У.4, У.6	
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и	1			2

		способы их устранения		ПК 5.3 ЛР.4,5,10, 13,14,16	Н.1,Н.3 Н.4,Н.5 Н.9 У.1,У.4, У.6	
	2	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1			2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	1			3
	2	Лабораторная работа № 11. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1			3
	3	Лабораторная работа № 12. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1			3
	4	Лабораторная работа № 13. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1			3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание			ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.4 ЛР.4,5,10, 13,14,16	3.1-3.5 У.4-У.7, У.8- У.11 Н.3-Н.6 Н.9- Н.11 У.4-У.7	
	1	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.	1			2
	2	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	1			2
	3	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	1			2
	4	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1			2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 14. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2			3
	2	Лабораторная работа № 15. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тютюпного, бисквита«Джоконда», бисквита	2			3

		шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.				
	3	Лабораторная работа № 16. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2			3
	4	Лабораторная работа № 17. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2			3
	Контрольная работа № 2		1			3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание			ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.5 ЛР.4,5, 13,14,16	3.2, 3.3,3.5, 3.8, 3,9 У.4, У.6, У.7, У.8	
	1	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	1			2
	2	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	1			2
	3	Оценка качества пирожных и тортов сложного ассортимента . Условия и сроки хранения	1			2
	4	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1			2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	1			3
	2	Лабораторная работа № 19. Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	1			3
	3	Лабораторная работа № 20. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных	1			3
					Н.3, Н.5,Н.6 Н.9, Н.10 У.4, У.6, У.7	

		(птифур) и праздничных тортов.				
	4	Лабораторная работа № 21. Техника и варианты оформления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Оценка качества. Условия и сроки хранения	1			3
Консультации			4			
Экзамен			6			
Всего по МДК.05.01			86			
ПМ.05 Раздел 3.Эстетика и дизайн кондитерских изделий МДК 05.02 Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			32 ч, в т.ч 20 ч ЛПЗ			
Тема 1. Теоретические основы эстетики и дизайна в общественном питании	Содержание учебного материала		10	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314 ПК.5.1, ПК 5.2 ПК 5.5	3.4, 3.5, 3.6 У.5, У.6	
	1	Основы эстетики Эстетика: понятия эстетики, этапы ее возникновения и развития. Традиции и эстетика. Связь эстетических чувств с практической деятельностью человека. Категории эстетики: понятия, виды, их способы применения и выражения. Основные направления эстетики в общественном питании.	1			2
	2	Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий Эстетические свойства кондитерских изделий: понятие, природа, сущность, взаимосвязь с другими потребительскими свойствами. Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции (форма, размер, композиция, цвет и пр.). Форма изделий: определение, виды, основные признаки. Формообразование: понятие. Принципы художественного формообразования. Основные и декоративные формы. Размеры и пропорции изделий, их влияние на эстетическое восприятие. Плотность, структура и текстура всех составляющих готовых изделий. Структура и текстура материала. Композиция: понятие, сущность, роль в формообразовании кондитерских изделий. Основные законы композиции:	1			2

		целостность, типизация, контраст, подчиненность всех закономерностей и средств композиции идейному запрету. Приемы и средства композиции. Принцип связи элементов в композиции.				
	3	Техника рисунка Рисование: определение, цели, задачи, значение для профессиональной деятельности. Рисунки: понятие, назначение. Изобразительные средства рисунка: линии, штрихи, тоновые пятна, контур. Материалы для рисования: бумага, карандаши, акварель, гуашь, кисти и пр. Их назначение и свойства. Техника рисования: понятие, принципы, разнообразие. Организация рабочего места для рисования: правильная посадка, положение руки, карандаша, листа бумаги. Композиция рисунка: определение, масштаб, пропорция. Понятия: светотень, спектр, тон, насыщенность, светлота, принцип теплохолодности, контраст. Основные градации светотени: свет, блик, полутень и пр. Диапазон теней в природе. Тональные отношения в рисунке: насыщенность, контраст. Основы лепки Лепка: определение, содержание, задачи, объекты. Инструменты и материалы для лепки: виды, назначение, характеристика.	1		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		7		У.6 Н.4 Н.5	
	1	Практическое занятие № 1. Построение перспективы	1			3
	2	Практическое занятие № 2. Рисование плоских предметов геометрической формы	1			3
	3	Практическое занятие № 3. Рисование орнаментов	1			3
	4	Практическое занятие № 4. Рисование с натуры	1			3
	5	Практическое занятие № 5. Рисование акварелью	1			3
	6	Лабораторная работа № 1. Лепка растительного орнамента	1			3
	7	Лабораторная работа № 2. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных, птиц	1			3

Тема 2 Техника работы с отделочными выпеченными полуфабрикатами и	Содержание учебного материала		16			
	1	Украшения из крема, сливок, мусса, суфле Инструменты и инвентарь для работы с кремом, сливками. Украшения из крема, сливок, сделанные гребенкой (нанесение прямых или волнистых линий на поверхности изделий), корнетиком (надписи, точки, тонкие изящные рисунки), различными трубочками (цветы, листики, вензетки, бордюры): последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Желе. Гель. Украшения из свежих цветов, ягод и фруктов Украшения из желе: назначение, виды, инвентарь, правила и техника выполнения (многоцветное, мозаичное, мраморное желе). Глазирование поверхности изделий желе. Особенности подготовки свежих цветов, ягод и фруктов, используемых для оформления десертов и кондитерских изделий.	1	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314 ПК.5.1, ПК 5.2 ПК 5.5	3.4, 3.5, 3.6 У.5, У.6	2
	2	Украшения из шоколада, карамели Шоколад и его заменители (имитатор шоколада, шоколадная глазурь, масса для моделирования и пр.): свойства, правила работы. Инструменты и приспособления для работы с шоколадом. Украшения из шоколада: виды, назначение, техника выполнения, использование (объемные фигурки, спиральки, кудри, усики, стружка, листики). Карамель: виды, назначение, свойства. Окрашивание карамели в разные цвета. Способы изготовления украшений из ливной карамели: путем «отсадки» из корнетика, разбрызгивания и формовки. Виды украшений из атласной (ленты, веревочки, корзинки); из пластичной карамели (цветы, бутоны, листья). Использование украшений из карамели для отделки кондитерских изделий, требования к качеству.	1	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314 ПК.5.1, ПК 5.2 ПК 5.5	3.4, 3.5, 3.6 У.5, У.6	2
	3	Украшения из мастики, сахарной пасты, марципана Мастика и марципан: виды и свойства. Правила работы, инвентарь и инструменты. Окрашивание мастики в разные цвета. Украшения из мастики: виды, техника выполнения, использование. Сахарная паста для моделирования: свойства, назначение, правила использования.	1	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314	3.4, 3.5, 3.6 У.5, У.6	

		Украшения из глазури беже и различных видов теста Глазурь: назначение, свойства. Глазирование и украшение поверхности изделий. правила работы с глазурью, окрашивание ее в различные цвета. Украшения из глазури: виды (надписи или рисунок), техника изготовления, использование, требования к качеству. Украшения из теста: назначение, виды, техника изготовления, использование трафаретов, кондитерского мешка с насадками. Различных форм. Бордюры, фигурки, цветы из различных видов теста, используемые для оформления десертов и кондитерских изделий.		ПК.5.1, ПК 5.2 ПК 5.5		2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		13			
	1	Лабораторная работа № 3. Техника работы с кремом	2	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314 ПК.5.1, ПК 5.2 ПК 5.5	У.5, У.6 Н.3, Н.4, Н.7, Н.8	3
	2	Лабораторная работа № 4. Техника работы с различными видами желе	2			3
	3	Лабораторная работа № 5. Техника работы с шоколадом и шоколадной глазурью	2			3
	4	Лабораторная работа № 6. Техника работы с сахарными пастами	1			3
	5	Лабораторная работа № 7. Техника работы с мастикой, марципаном	2			
	6	Лабораторная работа № 8. Техника работы с королевской глазурью и «Айсингом»	2			3
	7	Лабораторная работа № 9. Техника работы с карамелью	2			3
	Содержание учебного материала		3			
	1	Оформление десертов Эстетические свойства десертов, элементы формирующие их. Средства и способы оформления десертов. Принцип сочетания вкуса основного продукта десерта с элементами оформления. Ингредиенты, используемые при оформлении десертов. Эстетические требования к оформлению десертов. Использование средств и приемов композиции (равновесие, контраст, масштаб, тематика и пр.) при оформлении различных	1	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314 ПК 5.4	3.1, 3.2, 3.5, 3.6 У.4, У.5, У.6	2
Тема 3 Техника работы с отделочными и выпеченными полуфабрикатами						

		десертов. Правила компоновки элементов оформления. Последовательность операций при приготовлении и оформлении десерта.				
	2	Оформление пирожных Элементы, формирующие эстетические свойства пирожных. Влияние вида теста, размеры и формы пирожных на выбор дизайна оформления. Отделочные полуфабрикаты, используемые для украшения пирожных. Сочетание вкуса пирожных с элементами отделки. Эстетические требования к оформлению пирожных. Компоновка элементов отделки пирожных различных размеров и форм. Целостность композиции и цветовая гармония в оформлении пирожных. Отделка поверхности и боковых сторон пирожных, соблюдение профильности изображений. Последовательность операций и техники выполнения отделки различных пирожных.	1	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314 ПК 5.5	3.1, 3.2, 3.5, 3.6 У.4, У.5, У.6	2
	3	Оформление тортов Элементы, формирующие эстетические свойства тортов. Ингредиенты, используемые при оформлении. Влияние основы торта, его формы и размера на выбор отделочных полуфабрикатов и элементов украшений. Принцип сочетания вкуса и внешнего оформления торта. Средства и способы отделки. Эстетические требования к оформлению тортов. Композиции тортов: информационная выраженность, тематика, пропорции, масштаб, симметрия, целостность. Влияние тематики оформления на выбор элементов украшений. Правила компоновки элементов оформления тортов (квадратного, круглого, овального), их цветовая гармония, соблюдение профильности изображения. Отделка поверхности и боковых сторон торта. Последовательность и техника выполнения операций при оформлении различных тортов. Обеспечение сохранности товарного вида торта.	1	ОК 01-ОК05, ОК 07 ЛР.4,5,10,1314 ПК 5.5	3.1, 3.2, 3.5, 3.6 У.4, У.5, У.6	2
Консультации			2			
Дифференцированный зачет по МДК 05.02			1			
Всего по МДК 05.02			32			

5 семестр					
Учебная практика		72			
Тема 1. Инструктаж. Правила безопасности труда, техники безопасности при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него сложного ассортимента	инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления дрожжевого опарного теста и изделий из него (булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него; бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.3 ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	Н.1,Н.3 Н.4,Н.5 , Н.9 У.1,У.4, У.6	3
Тема 2. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления дрожжевого безопарного теста и изделий из него (булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.3 ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	Н.1,Н.3 Н.4,Н.5 , Н.9 У.1,У.4, У.6	3
Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления отделочных полуфабрикатов (крем сливочный «Шарлотт», крем «Глясе», крем заварной, крем белковый, крем	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.2 ЛР.4,5,11,	Н.2, Н.4, Н.7, У.2-У.6	3

	«Зефир»); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него; - бракераж готового изделия.		13,14,16		
Тема 4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бисквитного теста и изделий из него (бисквит «Джоконда», бисквит «Дакуаз», бисквит «Женуаз», рулет бисквитный); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления бисквитного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления бисквитного теста и изделий из него; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.4 ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	Н.3-Н.6 Н.9- Н.11 У.4-У.7, У.9- У.11	3
Тема 5. Приготовление песочного теста и изделий из него сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления песочного теста и изделий из него («Бриз», «Бретон», кекс столичный, «Чайный», кекс «Творожный с изюмом»); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления песочного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления песочного теста и изделий из него; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.4 ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	Н.3-Н.6 Н.9 У.4-У.7	3
Тема 6. Приготов-	- организация рабочего места и подбор технологического	6	ОК 01-ОК05,	Н.3-Н.6	3

ление заварного теста и изделий из него сложного ассортимента	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления заварного теста и изделий из него («Паташу», кольцо воздушное, профитроли, эклеры»); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления заварного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления заварного теста и изделий из него; - бракераж готового изделия.		ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.4 ЛР.4,5,10,11,13,14,16	Н.9 У.4-У.7	
Тема 7. Приготовление пряничного теста и изделий из него сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления пряничного теста и изделий из него (коврижка медовая, пряники детские, пряники имбирные); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления пряничного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления пряничного теста и изделий из него; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.4 ЛР.4,5,10,11,13,14,16	Н.3-Н.6 Н.9 У.4-У.7	3
Тема 8. Приготовление слоено-пресного теста и изделий из него сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления слоено-пресного теста и изделий из него (язычки слоеные, кулебяки слоеные, самса); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления слоено-пресного теста и изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления слоено-пресного теста и изделий из него;	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.4 ЛР.4,5,10,11,13,14,16	Н.3-Н.6 Н.9 У.4-У.7	3

	- бракераж готового изделия.				
Тема 9. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из них сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из них (меренги, безе с орехами, меренговый рулет); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из них; -правильное планирование и ведение процесса приготовления воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из них; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.4 ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	Н.3-Н.6 Н.9 У.4-У.7	3
Тема 10. Приготовление пирожных сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления пирожных сложного ассорти-мента (миниатюрные пирожные «птифур», крошковые пирожные, пирожное бисквитное с кремом); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления пирожных сложного ассортимента; -правильное планирование и ведение процесса приготовления пирожных сложного ассортимента; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.5 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.5,Н.6 Н.9- Н.11 У.4, У.6, У.7, У.9-11	3
Тема 11. Приготовление тортов сложного ассортимента	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления тортов сложного ассортимента (торт «Медовый», торт «Бисквитный», торт «Ивушка»); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления тортов	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.5 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.5,Н.6 Н.9- Н.11 У.4, У.6, У.7, У.9-11	3

	сложного ассортимента; -правильное планирование и ведение процесса приготовления тортов сложного ассортимента; - бракераж готового изделия.				
Тема 12. Дифференцированный зачет по УП.05	- составить ТК или ТТК для приготовления хлебобулочного, мучного кондитерского изделия согласно варианту задания; - составить алгоритм приготовления хлебобулочного, мучного кондитерского изделия согласно варианту задания; - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления хлебобулочного, мучного кондитерского изделия; - приготовить хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно варианту задания.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.3 ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	Н.1- Н.11 У.1- У.11	3
	Производственная практика	72			
Тема 1. Инструктаж. Ознакомление с предприятием и с ассортиментом хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест в мучном и кондитерском цеху.	-вводный инструктаж. Инструктаж по ОТ и ТБ; - ознакомление с ассортиментом сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предприятия. Нормативная и технологическая документация предприятия; - организация рабочих мест, с соблюдением последовательности технологического процесса и требований санитарии и охраны труда; - подбор необходимого технологического оборудования и инвентаря и его размещение; - проверка технического и санитарного состояния оборудования; - безопасные приемы использования оборудования и инвентаря; - оценка качества сырья и продуктов, контроль качества при хранении; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - подготовка основного и дополнительного сырья.	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.4 У.2,У.3 ,У.4У.6	3
Тема 2. Организация процесса приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.3	Н.1,Н.3 Н.4,Н.5 , Н.9	3

теста на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопасного теста; - правильное планирование и ведение процесса приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопасного теста; - бракераж готового изделия.		ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	У.1,У.4, У.6	
Тема 3. Организация процесса приготовления открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание(НАССР)	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления открытых и закрытых пирогов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления открытых и закрытых пирогов; - правильное планирование и ведение процесса приготовления открытых и закрытых пирогов; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.4, ПК 5.6 ЛР.4,5,10, 11,13,14,16	Н.1,Н.3 Н.4,Н.5 , Н.9 У.1,У.4, У.6	3
Тема 4. Организация процесса приготовления кремов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления кремов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления кремов; - правильное планирование и ведение процесса приготовления кремов; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.2 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.2, Н.4, Н.7, У.2-У.6	3
Тема 5. Организация	- организация рабочего места и подбор технологического	6	ОК 01-ОК05,	Н.3,	3

процесса приготовления пирожных сложного ассортимента на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления пирожных сложного ассортимента; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления пирожных сложного ассортимента; -правильное планирование и ведение процесса приготовления пирожных сложного ассортимента; - бракераж готового изделия.		ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.5 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.5,Н.6 Н.9, Н.10 У.4, У.6, У.7	
Тема 6. Организация процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста и сложных изделий из него на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста и сложных изделий из него; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста и сложных изделий из него; -правильное планирование и ведение процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста и сложных изделий из него; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.4 ПК 5.5 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.5,Н.6 , Н.9, Н.10 У.4, У.6, У.7	3
Тема 7. Организация процесса приготовления белково-воздушного теста и изделий из него на предприятии	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления белково-воздушного теста и изделий из него; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов;	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.4 ПК 5.5 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.5,Н.6 , Н.9, Н.10 У.4, У.6, У.7	3

практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- правильный выбор способов и технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него; - правильное планирование и ведение процесса приготовления белково-воздушного теста и изделий из него; - бракераж готового изделия.				
Тема 8. Организация процесса приготовления теста тюлип (сахарное тесто) и изделий из него на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления теста тюлип и изделий из него; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления теста тюлип и изделий из него; - правильное планирование и ведение процесса приготовления теста тюлип и изделий из него; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 5.6 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.5,Н.6, Н.9 - Н.11 У.4, У.6-У.11	3
Тема 9. Организация приготовления миниатюрных пирожных (птифур) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления миниатюрных пирожных (птифур); - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления миниатюрных пирожных (птифур); - правильное планирование и ведение процесса приготовления миниатюрных пирожных (птифур);	6	ОК 01-ОК05 ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 5.6 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.5,Н.6, Н.9- Н.11 У.4, У.6-У.11	3

хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- бракераж готового изделия.				
Тема 10. Организация процесса приготовления тортов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления тортов; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления тортов; -правильное планирование и ведение процесса приготовления тортов; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.5 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.3, Н.5,Н.6 Н.9- Н.11 У.4, У.6, У.7,У.9- У.11	3
Тема 11. Организация приготовления хлеба на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлеба; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - правильный выбор способов и технология приготовления хлеба; -правильное планирование и ведение процесса приготовления хлеба; - бракераж готового изделия.	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.3 ЛР.4,5,11, 13,14,16	Н.1,Н.3 Н.4,Н.5 , Н.9 У.1,У.4, У.6	3
Тема 12. Дифференцированный зачет по ПП.05	- составить ТК или ТТК для приготовления хлебобулочного, мучного кондитерского изделия согласно варианту задания; - составить алгоритм приготовления хлебобулочного, мучного кондитерского изделия согласно варианту задания;	6	ОК 01-ОК05, ОК 07 ОК 09 ПК 5.1	Н.1- Н.11	3

	- организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления хлебобулочного, мучного кондитерского изделия; - приготовить хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно варианту задания.		ПК 5.3 ЛР.4,11,13. 14,16	У.1- У.11	
Экзамен квалификационный		6	ПК 5.1 - 5.6 ОК.01-05, ОК.07, ОК.09 ЛР 4, 11, 13,14,16		
Всего по ПМ.05		268			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и в Учебном кондитерском цехе:

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

- производственные столы;
- классная доска;
- холодильник 2 шт.;
- мясорубка ММ12 1 шт.;
- весы 1 шт.;
- плита электрическая ПЭП-0,48М 1 шт.;
- жарочный шкаф ШЖЭП-1РЭ 1 шт.;
- машина взбивальная УБУ-Ю 1 шт.;
- вытяжка вентиляционная ВВЭ-900 1 шт.;
- пароварочный конвективный аппарат ПКА6-1/ЗП 1 шт.;
- миксер электрический 1 шт.;
- половники 5 шт.;
- ложки;
- вилки;
- терки железные
- венчик;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- сковорода D-18 см;
- жаровня;
- большие разделочные доски;

- маленькие разделочные доски;
- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 4,5л;
- кастрюля 8 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалка;
- шумовка.

Учебная практика реализуется в учебном кондитерском цехе профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в «Профессионал» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионал» по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационно-методическое обеспечение реализации программы:

(Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1. Основные источники:

Печатные издания:

1. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация и введение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования – 4-е издание, стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 81 с.

2. Постникова Е.В. Организация производства хлебобулочных изделий: учеб.пособ. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. – 216с.

3. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 81 с.

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практич.пособие. – М.: Дашков и К, 2023. – 208с.

2. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2022. – 816 с

3. Голубенко О.А., Коник Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учеб.пособ. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2023. – 238с.

3.2.2. Перечень дидактических средств обучения:

Наглядные пособия: технологические схемы приготовления различных видов теста;

Аудиовизуальные пособия: презентации по темам программы; видеоролики технологии приготовления различных видов теста, украшений, оформлений.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) И ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- обоснованность выбора основных и дополнительных продуктов в зависимости от видов изделий в соответствии со сборником рецептов; - определение качества основных и дополнительных продуктов в соответствии со стандартом; - обоснованность выбора инвентаря и оборудования в соответствии технологического процесса; - обоснованность расчета рецептуры в соответствии со сборником рецептов; - обоснованное распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса с соблюдением требований охраны труда; - проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий органолептическим методом в соответствии со стандартом; - точность чтения инструкций	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 5-10 Лабораторных работ № 10-21 по МДК 05.01 Лабораторных работ № 3-9 по МДК 05.02 Диагностическое тестирование. Контрольная работа № 1,2 по МДК 05.01 Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК 05.01 Дифференцированный зачет по МДК 05.02 Дифференцированные зачеты по УП.05 и ПП.05 Экзамен квалификационный по ПМ.05. Выполнение практической работы на экзамене квалификационном

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- правильность в определении доброкачественности сырья - обоснованность выбора размораживания в зависимости от сырья - Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды -правильность организации рабочего места -соответствие требованиям техники безопасности - точность соблюдения рецептур - соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд -соответствие требованиям качества полуфабрикатов -рациональное распределение времени на выполнение задания	Текущий контроль Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практических работ № 6,7,11 по МДК 05.01 Оценка выполнения Лабораторных работ № 1-9 по МДК 05.01 Контрольная работа № 1 по МДК 05.01 Лабораторных работ № 3-9 по МДК 05.02 Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК 05.01 Дифференцированный зачет по МДК 05.02 Дифференцированные зачеты по УП.05 и ПП.05 Экзамен квалификационный по ПМ.05. Выполнение практической работы на экзамене квалификационном.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-правильность в определении доброкачественности сырья -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт -обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов, посуды -правильность организации рабочего места -соблюдение последовательности технологических процессов -соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур; -соблюдение температурного и временного режима - рациональное распределение времени на выполнение задания	Текущий контроль Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практических работ № 5-7 по МДК 05.01 Оценка выполнения лабораторных работ № 10-13 МДК 05.01 Контрольная работа № 1 по МДК 05.01 Оценка выполнения практических работ № 1-5 по МДК 05.02 Оценка выполнения лабораторных работ № 1-2 МДК 05.02 Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК 05.01 Дифференцированный зачет по МДК 05.02 Дифференцированные зачеты по УП.05 и ПП.05 Экзамен квалификационный по ПМ.05. Выполнение практической работы на экзамене квалификационном.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	-точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора инструментов, оборудования и	Текущий контроль Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практической работы № 6,7 Оценка выполнения лабораторных

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания	работ № 14-17 Контрольная работа № 1,2 по МДК 05.01 Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК 05.01 Дифференцированный зачет по МДК 05.02 Дифференцированные зачеты по УП.05 и ПП.05 Экзамен квалификационный по ПМ.05. Выполнение практической работы на экзамене квалификационном.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания	Текущий контроль Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практической работы № 6,7 по МДК 05.01 Оценка выполнения лабораторных работ № 18-21 по МДК 05.01 Контрольная работа № 1 по МДК 05.01 Оценка выполнения практической работы №1-5 по МДК 05.02 Оценка выполнения лабораторных работ № 1,2,3,9 по МДК 05.02 Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК 05.01 Дифференцированный зачет по МДК 05.02 Дифференцированные зачеты по УП.05 и ПП.05 Экзамен квалификационный по ПМ.05. Выполнение практической работы на экзамене квалификационном
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	-точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов	Текущий контроль Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практической работы № 1-4,6,7 по МДК 05.01 Контрольная работа № 1 по МДК 05.01 Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК 05.01 Дифференцированный зачет по

потребителей	приготовления блюд из овощей и грибов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания	МДК 05.02 Дифференцированные зачеты по УП.05 и ПП.05 Экзамен квалификационный по ПМ.05. Выполнение практической работы на экзамене квалификационном
--------------	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и личностных результатов воспитания.

Результаты (освоенные общие компетенции) Личностные результаты	Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль: - участие в конкурсах профессионального мастерства; - внешняя активность учащегося; Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристики) беседы; творческие работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК 05.01 Дифференцированный зачет МДК 05.01 Дифференцирован

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	ные зачеты по УП.05 и ПП.05 Экзамен квалификационный по ПМ.05. Выполнение практической работы на экзамене квалификационно м Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственные и личностные качества ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно	Умения: организовывать работу коллектива и команды;	

взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути	

	обеспечения ресурсосбережения;.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	