

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

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

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

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское
подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)

Л.А. Кабирова
(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 *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
3. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

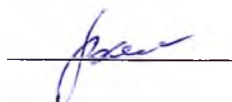
Разработчик (и):

Набиулина Ильсеяр Фадависовна - преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 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	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с запросами регионального рынка труда для обеспечения конкурентоспособности выпускников в профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 36 часов учебной практики и 36 часов производственной практики.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**» и соответствующие ему общие (-далее ОК) и профессиональные компетенции (-далее ПК), личностные результаты воспитания (-далее ЛР):

1.2.1 Перечень общих компетенций (ОК.) и личностных результатов воспитания (ЛР.), которые формируются при освоении ПМ:

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.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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 лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
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 15	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 16	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций (ПК.)

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

ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материал к работе соответствии инструкциями регламентами	Навыки: Н 5.1.1 подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 5.1.2 подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
	Умения: У 5.1.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 5.1.2 проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 5.1.3 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
У 5.1.4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
У 5.1.5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
У 5.1.6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
У 5.1.7 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
У 5.1.8 обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
У 5.1.9 соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
У 5.1.10 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
У 5.1.11 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 5.1.12 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
У 5.1.13 выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Знания:
З 5.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З 5.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З 5.1.3 организация работ в кондитерском цехе;
З 5.1.4 последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З 5.1.5 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;

	3 5.1.6 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	3 5.1.7 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
	3 5.1.8 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	3 5.1.9 правила утилизации отходов;
	3 5.1.10 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3 5.1.11 виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3 5.1.12 способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3 5.1.13 условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3 5.1.14 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3 5.1.15 правила оформления заявок на склад;
	3 5.1.16 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2. Осуществлять и приготовление подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Навыки: Н 5.2.1 в приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Умения: У 5.2.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 5.2.2 организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 5.2.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>У 5.2.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 5.2.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 5.2.6 использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У 5.2.7 хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</p>

У 5.2.8 выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.9 готовить желе;
У 5.2.10 хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
У 5.2.11 нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
У 5.2.12 варить сахарный сироп для промочки изделий;
У 5.2.13 варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
У 5.2.14 уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
У 5.2.15 готовить жженый сахар;
У 5.2.16 готовить посыпки;
У 5.2.17 готовить помаду, глазури;
У 5.2.18 готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 5.2.19 определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.20 доводить до вкуса, требуемой консистенции;
У 5.2.21 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 5.2.22 проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
У 5.2.23 хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.2.24 организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.
Знания:
З 5.2.1 ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.2.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
З 5.2.3 виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
З 5.2.4 характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.2.5 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.2.6 методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

	З 5.2.7 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 5.2.8 ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
	З 5.2.9 органолептические способы определения готовности;
	З 5.2.10 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 5.2.11 условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
	З 5.2.12 требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки: Н 5.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	Н 5.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
	Умения: У 5.3.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.3.2 организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.3.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	У 5.3.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
	У 5.3.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.3.6 использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
	У 5.3.8 подготавливать продукты;
	У 5.3.9 замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
	У 5.3.10 подготавливать начинки, фарши;
	У 5.3.11 подготавливать отделочные полуфабрикаты;
	У 5.3.12 прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
У 5.3.13 проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;	
У 5.3.14 проводить оформление хлебобулочных изделий;	

У 5.3.15 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 5.3.16 проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.3.17 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 5.3.18 соблюдать выход при порционировании;
У 5.3.19 выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.3.20 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
У 5.3.21 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
У 5.3.22 владеть профессиональной терминологией;
У 5.3.23 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.
Знания:
З 5.3.1 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.3.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
З 5.3.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.3.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.3.5 методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
З 5.3.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 5.3.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
З 5.3.8 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
З 5.3.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
З 5.3.10 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

	<p>З 5.3.11 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
	<p>З 5.3.12 методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
	<p>З 5.3.13 требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
	<p>З 5.3.14 правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p>
	<p>З 5.3.15 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>
	<p>З 5.3.16 базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
	<p>З 5.3.17 техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: Н 5.4.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>
	<p>Н 5.4.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
	<p>за счет вариативной части</p>
	<p>Н 5.4.3 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента национальной и международной кухни</p>
	<p>Умения: У 5.4.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>У 5.4.2 организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
	<p>У 5.4.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p>
	<p>У 5.4.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p>
	<p>У 5.4.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
	<p>У 5.4.6 использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>У 5.4.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p>
	<p>У 5.4.8 подготавливать продукты;</p>
	<p>У 5.4.9 готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p>

У 5.4.10 подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
У 5.4.11 проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
У 5.4.12 проводить оформление мучных кондитерских изделий;
У 5.4.13 выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 5.4.14 проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.4.15 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 5.4.16 соблюдать выход при порционировании;
У 5.4.17 выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.4.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
У 5.4.19 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
У 5.4.20 владеть профессиональной терминологией;
У 5.4.21 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.
за счет вариативной части
У 5.4.22 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
У 5.4.23 использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
У 5.4.24 оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни
Знания:
З 5.4.1 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.4.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
З 5.4.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.4.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.4.5 методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		З 5.4.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.4.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		З 5.4.8 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		З 5.4.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.4.10 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.11 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 5.4.12 методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.13 требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.14 правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		З 5.4.15 базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.4.16 техника общения, ориентированная на потребителя.
		за счет вариативной части
		З 5.4.17 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
		З 5.4.18 правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
		З 5.4.19 температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
		З 5.4.20 способы сервировки и варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
		З 5.4.21 правила проведения бракеража;
		З 5.4.22 правила хранения и требования к качеству готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
		З 5.4.23 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК	5.5.	Навыки:
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку		Н 5.5.1 подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	к	Н 5.5.2 приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Н 5.5.3 хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
Н 5.5.4 ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
Н 5.5.5 взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Умения:
У 5.5.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.5.2 организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
У 5.5.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
У 5.5.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
У 5.5.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
У 5.5.6 использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
У 5.5.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
У 5.5.8 подготавливать продукты;
У 5.5.9 готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
У 5.5.10 подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
У 5.5.11 проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
У 5.5.12 готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 5.5.13 выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 5.5.14 проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.5.15 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 5.5.16 соблюдать выход при порционировании;
У 5.5.17 выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.5.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
У 5.5.19 рассчитывать стоимость;
У 5.5.20 владеть профессиональной терминологией;

У 5.5.21 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.
Знания: З 5.5.1 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.5.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.5.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.5.5 методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
З 5.5.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 5.5.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
З 5.5.8 органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
З 5.5.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
З 5.5.10 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.11 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
З 5.5.12 методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.13 требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.14 правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **500** часов

На освоение МДК – **206** часа, в том числе:

- теория – **56** часов;
- лабораторно-практические занятия – **124** часа,
- самостоятельной работы обучающегося – **20** часов;
- консультации – **6** часов;

Учебной практики – **144** часа (в том числе: 36 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);

Производственной практики – **144** часа (в том числе: 36 часа 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 профессиональных компетенций Личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.							Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Практики	
			Обучение по МДК, в час.				Учебная	Производственная		
			всего, часов	в т.ч.						
	теоретические занятия, ч.	лабораторные и практические занятия, часов		консультации/ПА						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 09 ЛР 4, 14,15, 16	Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.01	154	130	40	90	4/- д/з	-	-	20	
ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР 4,14,15,16	Раздел 2. Эстетика и дизайн мучных кондитерских изделий МДК.05.02	52	50	16	34	2/- д/з	-	-		
ПК 5.1-5.5, ОК 01-10 ЛР4,11,13-16	Учебная и производственная практика	288	-	-	-	-	144	144	-	
ПК 5.1-5.5, ОК 01-10 ЛР 4, 11, 13-16	Экзамен (квалификационный)	6	-	-	-	-	-	-	-	
	Всего:	500	180	56	124	6/-	144	144	20	

2.2. Тематический план

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Формируемые компетенции, личностные результаты	
ПМ.05 Раздел 1 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		130 часов, в т.ч. 90 ч ЛПЗ	теории 40 часов	ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16	
Тема 1.1 Организация технологического процесса кондитерского производства	Содержание				
	1	Назначение кондитерского и мучного производства. Оборудование и инвентарь кондитерского и мучного производства Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Нормы оснащения	1	2	У 5.1.1–У 5.1.13 3 5.1.1-3 5.1.10 ПК 5.1 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
	1	Практическая работа № 1 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	2		Н 5.1.1 У 5.1.1–У 5.1.13 3 5.1.1-3 5.1.10 ПК 5.1 ОК 01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
2	Практическая работа № 2	2	3	Н 5.1.1 У 5.1.1–У 5.1.13 3 5.1.1-3 5.1.10	

		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха			ПК 5.1 ОК 01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	Самостоятельная работа		4		
	1.	Составить описание кондитерского цеха предприятия малой мощности	2	3	У 5.1.1–У 5.1.13 З 5.1.1-З 5.1.10 ПК 5.1 ОК 01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Составить таблицу назначение оборудование и инвентаря в кондитерском цеху	2	3	У 5.1.1–У 5.1.13 З 5.1.1-З 5.1.10 ПК 5.1 ОК 01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 1.2 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание				
	1	Подготовка основного сырья к производству. Подготовка муки, сахара-песка, масло сливочного, яиц к производству кондитерского производства.	1	2	У 5.2.1, У 5.3.1, У 5.4.1, У 5.4.2, У 5.5.1, У 5.5.2 З 5.1.14, З 5.2.1, З 5.2.2, З 5.2.4, З 5.3.1, З 5.3.2, З 5.4.1, З 5.5.1 ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Подготовка вспомогательного сырья к производству Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка вспомогательного сырья к процессу производства.	1	2	У 5.2.1, У 5.3.1, У 5.4.1, У 5.4.2, У 5.5.1, У 5.5.2 З 5.1.14, З 5.2.1, З 5.2.2, З 5.2.4, З 5.3.1, З 5.3.2, З 5.4.1, З 5.5.1 ПК 5.1 - 5.5

					ОК 01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
3	Взаимозаменяемость сырья Замена одного сырья другим.	1	2		У 5.2.5, У 5.3.5, У 5.4.5, У 5.5.5 З 5.2.5, З 5.3.4, З 5.4.4, З 5.5.4, З 5.2.10 ПК 5.2 - 5.5 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Практические занятия		2			
1	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	3		У 5.2.5, У 5.3.5, У 5.4.5, У 5.5.5 З 5.2.5, З 5.3.4, З 5.4.4, З 5.5.4, З 5.2.10 ПК 5.2 - 5.5 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	Контрольная работа № 1	1	3		ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
Самостоятельная работа		6			
3	Конспект на тему: «Пищевые добавки в кондитерском производстве»	2	3		У 5.2.3, У 5.3.3, У 5.4.3, У 5.5.3 З 5.2.1, З 5.3.1, З 5.4.1, З 5.5.1 ПК 5.2 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
4	Подготовить презентацию на тему «Ароматические вещества, применяемые в кондитерском производстве»	2	3		У 5.2.3, У 5.3.3, У 5.4.3, У 5.5.3 З 5.2.1, З 5.3.1,

					3 5.4.1, 3 5.5.1 ПК 5.2 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
	5	Подготовить сообщение, согласно индивидуальному заданию преподавателя	2	3	ПК 5.1 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 1.3 Организация подготовки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание				
	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Понятие об упеке и припеке Физико-химические изменения, происходящие при хлебопечении. Выход изделий.	1	2	У 5.3.17, У 5.3.18, У 5.4.11, У 5.4.16, У 5.5.15, У 5.5.16 3 5.3.5, 3 5.4.5, 3 5.5.5 ПК 5.3 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Приготовление и рецептуры несладких и сладких фаршей, сиропов, помады. Приготовление и рецептуры мясных, рыбных, овощных, грибных фаршей для приготовления мучных изделий.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	Практические занятия		6		
	1	Практическая работа № 4 Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления фаршей, сиропов, помады	2	3	Н 5.1.1, Н 5.2.2 У 5.1.1-У 5.1.13 У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.1.1-3 5.1.16 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Практическая работа № 5 Расчет припека и упека, происходящее при тепловой обработке хлебобулочных изделий	2		У 5.3.17, У 5.3.18, У 5.4.11, У 5.4.16, У 5.5.15, У 5.5.16

					3 5.3.5, 3 5.4.5, 3 5.5.5 ПК 5.3 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
	3	Практическая работа № 6 Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сладких и несладких фаршей, сиропов, помады	2		Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 1.4 Приготовление, оформление и реализация дрожжевого вида теста и изделий из него	Содержание				
	1	Приготовление дрожжевого безопасного и опарного теста и изделий из них Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.	1	2	У 5.3.1-У 5.3.23 3 5.3.1-35.3.17 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	2	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него Характеристика дрожжевого слоеного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке на процесс приготовления слоеного теста. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Формовка пластов и штучных изделий.	1	2	У 5.3.1-У 5.3.23 3 5.3.1-35.3.17 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	Лабораторно-практические занятия		26		
	1	Лабораторная работа № 1 Приготовление сладких и несладких фаршей, сиропов	2	3	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Практическая работа № 7 Решение задач на расчет количества воды, влажность муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	3	У 5.3.17, У 5.3.18, У 5.4.11, У 5.4.16, У 5.5.15, У 5.5.16 3 5.3.5, 3 5.4.5, 3 5.5.5

					ПК 5.3 - 5.5 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
	3	Практическая работа № 8 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 2 -4)	2	3	Н 5.3.1 У 5.3.1-У 5.3.23 3 5.3.1-35.3.17 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	4	Лабораторная работа № 2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	3	Н 5.3.1 У 5.3.1-У 5.3.23 3 5.3.1-35.3.17 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	5	Лабораторная работа № 3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	3	Н 5.3.1 У 5.3.1-У 5.3.23 3 5.3.1-35.3.17 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	6	Лабораторная работа № 4 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста	6	3	Н 5.3.1 У 5.3.1-У 5.3.23 3 5.3.1-35.3.17 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	Самостоятельная работа		4		
	6	Конспект на тему: «Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста»	2		
	7	Составить сравнительную характеристику изделий приготовленных опарным и безопарным способами	2	3	У 5.3.1-У 5.3.23 3 5.3.1-35.3.17 ПК 5.3

					ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
		Контрольная работа № 2	1		
Тема 1.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов теста и изделий из них	Содержание				
	1	Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него Характеристика теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	У 5.4.1-У 5.4.18 3 5.4.1-3 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	2	Приготовление сдобного пресного, вафельного теста и изделий из них Характеристика сдобного пресного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	У 5.4.1-У 5.4.18 3 5.4.1-3 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	3	Приготовление пряничного и песочного теста, изделий из них Характеристика пряничного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	У 5.4.1-У 5.4.18 3 5.4.1-3 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	4	Приготовление бисквитного и заварного теста, изделий из них Ассортимент изделий из бисквитного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	У 5.4.1-У 5.4.18 3 5.4.1-3 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	5	Приготовление и выпекание пресного слоеного теста и изделий из них Характеристика пресного слоеного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	У 5.4.1-У 5.4.18 3 5.4.1-3 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10

					ЛР 4,14,15,16
6	Приготовление воздушного, воздушно-орехового и миндального теста, изделий из них Характеристика воздушного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2		У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Лабораторно-практические занятия		32			
1	Практическая работа № 9 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 5 -9)	2	3		Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
2	Лабораторная работа № 5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	3		Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
3	Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	6	3		Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
4	Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	3		Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6

					ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	5	Лабораторная работа № 8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	6	Лабораторная работа № 9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	Самостоятельная работа		4		
	8	Подготовить презентацию «Приготовление различного вида теста»	2	3	У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	9	Подготовить реферат «Расчет энергетической и пищевой ценности мучных и кондитерских изделий»	2	3	У 5.4.1-У 5.4.18 З 5.4.1-З 5.4.13 3.1-3.6 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	Контрольная работа №3		2	3	
Тема 1.6	Содержание				
	1	Характеристика кремов и смесей.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24

Приготовление, оформление и подготовка отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий к реализации		Виды кремов и смесей. Способы их приготовления. Характеристика кремов и смесей.			3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Приготовление кремов сливочных: крем сливочный (основной), крем сливочный «Новый», крем сливочный фруктовый. Технология приготовления крема сливочный (основной), крема сливочный «Новый», крема сливочный фруктовый. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	3	Приготовление кремов сливочных: крем «Шарлот» (основной), крем «Шарлот» на агаре, крем «Глясе». Технология приготовления крема «Шарлот» (основной), крема «Шарлот» на агаре, крема «Глясе». Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	4	Приготовление белковых кремов: крем белковый (заварной), крем белковый на агара, крем «Зефир». Технология приготовления крема белковый (заварной), крема белковый на агара, крема «Зефир». Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	5	Приготовление кремов заварных: крем заварной, крем заварной ванильный. Технология приготовления крем заварной, крем заварной ванильный. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	6	Приготовление крема «Пражский», крема «Птичье молоко», крем из сливок. Технология приготовления крема «Пражский», крема «Птичье молоко», крем из сливок. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	7	Приготовление фруктовой начинки и желе. Технология приготовления фруктовых начинок. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2

					ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	Лабораторно-практические занятия		4		
	1	Лабораторная работа № 10 Приготовление сливочных кремов. Оформление изделий кремами.	2	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Лабораторная работа № 11 Приготовление белковых и заварных кремов. Оформление изделий кремами.	2	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	Самостоятельная работа		2		
	10	Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	2	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 1.7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	Содержание				
	1	Характеристика пирожных и тортов, требования к ним. Виды пирожных, их характеристика. Общие требования к ним.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	2	Приготовление и рецептуры бисквитных и песочных пирожных Ассортимент бисквитных пирожных. Технология приготовления бисквитных пирожных. Требования к их качеству.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16

	3	Приготовление и рецептура слоеных и заварных пирожных. Ассортимент слоеных пирожных. Технология приготовления слоеных пирожных. Требования к их качеству.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	4	Приготовление и рецептура воздушных и миндальных пирожных. Ассортимент воздушных пирожных. Технология приготовления воздушных пирожных. Требования к их качеству.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	5	Приготовление и рецептура крошковых и десертных пирожных Ассортимент крошковых и десертных пирожных. Технология приготовления крошковых и десертных пирожных. Требования к их качеству.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	1	Рецептуры бисквитных и песочных тортов. Ассортимент бисквитных тортов. Технология приготовления бисквитных тортов. Требования к их качеству.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 1.8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2	Рецептуры слоеных и миндальных тортов. Ассортимент слоеных тортов. Технология приготовления слоеных тортов. Требования к их качеству.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	3	Рецептуры воздушно-ореховых и воздушных тортов. Ассортимент воздушно-ореховых тортов. Технология приготовления воздушно-ореховых тортов. Требования к их качеству.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	4	Условия и сроки хранения тортов, их транспортирование. Условия и сроки хранения тортов, их транспортирование.	1	2	У 5.5.1-У 5.5.18 З 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5

					ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	Лабораторно-практические занятия				
	1	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых и десертных пирожных разнообразного ассортимента	4	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 3 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	2	Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 3 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	3	Лабораторная работа № 14 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов из полуфабрикатов промышленного производства	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 3 5.5.1-5.5.14 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
		Контрольная работа №4	2		
Тема 1.9 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий пониженной калорийности	Содержание				
	1	Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Технология приготовления полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Требования к их качеству. Сроки и условия хранения.	1	2	У 5.1.1-5.1.13 У 5.2.1-У 5.2.23 У 5.3.1-У 5.3.23 У 5.4.1- У 5.4.21 У 5.5.1-У 5.5.18 3 5.1.1-3 5.1.16 3 5.2.1- 3 5.2.12 3 5.3.1.-3 5.3.23 3 5.4.1-3 5.4.16 3 5.5.1-5.5.14

					ПК 5.1- ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
	2	Приготовление изделий пониженной калорийности. Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Требования к их качеству. Сроки и условия хранения.	1	2	У 5.1.1-5.1.13 У 5.2.1-У 5.2.23 У 5.3.1-У 5.3.23 У 5.4.1- У 5.4.21 У 5.5.1-У 5.5.18 3 5.1.1-3 5.1.16 3 5.2.1- 3 5.2.12 3 5.3.1.-3 5.3.23 3 5.4.1-3 5.4.16 3 5.5.1-5.5.14 ПК 5.1- ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Консультации			4		
Дифференцированный зачет по МДК 05.01			2		
ПМ.05 Раздел 2 Оформление мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Эстетика и дизайн мучных кондитерских изделий			50 часов, в т.ч. 34 ч. ЛПЗ	теории 16 часов	ПК 5.1 - 5.2 ОК01-07, 10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 2.1 Приготовление украшений для кондитерских и мучных изделий	Содержание		16		
	1	Основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции. Виды оформления кондитерской продукции. Варианты оформления. Украшения и их классификация.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	2	Виды инструментов, инвентаря и оборудования для оформлений кондитерских изделий. Виды инструментов, инвентаря и оборудования для оформлений кондитерских изделий.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 3 5.2.1-3 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16

3	Характеристика и классификация украшений для кондитерских и мучных изделий. Виды украшений для кондитерских и мучных изделий. Их характеристика.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
4	Украшение из кремов. Технология приготовления украшения из кремов. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
5	Украшения из желе и фруктовой рисовальной массы. Технология приготовления украшения из желе и фруктовой рисовальной массы. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	У.3, 3.4-3.6 ПК 5.2 - 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
6	Украшения из фруктов и цукатов. Технология приготовления украшения из фруктов и цукатов. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
7	Украшения из помады. Технология приготовления украшений их помады. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
8	Украшения из глазури. Виды глазури. Технология приготовления украшения из различных видов глазури. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
9	Украшения из кандира. Технология приготовления украшения из кандира. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10

					ЛР 4, 14,15, 16
10	Украшение из сахарной мастики Виды мастик. Технология приготовления украшения из мастик. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2		У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
11	Украшение из марципана. Технология приготовления украшения из марципана. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2		У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
12	Украшения из посыпки и шоколада Технология приготовления украшения из посыпки и шоколада. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2		У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
13	Украшения из карамели. Технология приготовления украшения из карамели. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2		У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
14	Способы формования сдобных изделий. Виды оформления сдобных изделий. Технология украшений сдобных изделий.	1	2		У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	Лабораторно-практические занятия	34			
1	Лабораторная работа № 15. Оформление кондитерских изделий различными видов кремов.	4	3		Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16

	2	Лабораторная работа № 16. Оформление кондитерских изделий желе и фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами	6	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	3	Лабораторная работа № 17. Оформление кондитерских изделий помадой и глазурью.	6	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	4	Лабораторная работа № 18. Оформление кондитерских изделий кандиром и мастикой.	6	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	5	Лабораторная работа № 19. Оформление кондитерских изделий марципаном и шоколадом.	6	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
	6	Лабораторная работа № 20. Оформление кондитерских изделий различных видов карамели.	6	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 З 5.2.1-З 5.5.12 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Консультация			2		
Дифференцированный зачет по МДК 05.02			2		
Учебная практика			144		

Виды работ				
Тема 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	Приготовление: хлебобулочные изделия и хлеб из дрожжевого опарного теста.	6	3	Н 5.3.1 У 5.3.1-У 5.3.23 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 2. Приготовление дрожжевого теста.	Приготовление: «Открытые и закрытые пироги – антрэмэ» (французская кухня), эчпочмаки (татарская национальная кухня)	6	3	Н 5.3.1, Н.5.4.3 У 5.3.1-У 5.3.23 У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 3. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Приготовление: булочка «Российская», булочка «Лимонная», сдоба выборская.	6	3	Н 5.3.1 У 5.3.1-У 5.3.23 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 4. Приготовление дрожжевого теста.	Приготовление: бэлиш, вэбэлиш с различными фаршами, губадья (татарская и башкирская национальная кухня)	6	3	Н 5.3.1, Н.5.4.3 У 5.3.1-У 5.3.23 У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 5. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	Приготовление: слойка с повидлом, крученик слоеный, ватрушки.	6	3	Н 5.3.1 У 5.3.1-У 5.3.23 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 6. Приготовление простых и основных полуфабрикатов.	Приготовление: крем масляный, заварной, белковый, сливочный, сиропы, глазури.	6	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16

Тема 7. Приготовление простых и основных полуфабрикатов.	Приготовление: «Руллет фруктовый», пирожные «Бисквитные со сливочным кремом», «Бисквитные с фруктовым желе».	6	3	Н 5.2.1 У 5.2.1-У 5.2.24 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 8. Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него	Приготовление: пирожное «Бутербродики», пирожное «Риголетто», американский чизкейк с бананом. (европейская кухня)	6	3	Н 5.4.1, Н. 5.4.3 У 5.4.1-У 5.4.18, У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 9. Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него	Приготовление: «Кольцо воздушное», «Профитроли», пирожное «Трубочка с кремом» (французская кухня)	6	3	Н 5.4.1, Н. 5.4.3 У 5.4.1-У 5.4.18, У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 10. Приготовление изделий из заварного теста	Приготовление: пирожное «Константиновское», пирожное «Шу», пирожное «Элишка», пирожное «Орешек».	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 11. Приготовление изделий из заварного теста	Приготовление: «Песочное», «Буляк», «Гульчечек», «Курабье бакинское», «Масленные», «Коржики, молочные, сахарные» (узбекская и азербайджанская кухня)	6	3	Н 5.4.1, Н. 5.4.3 У 5.4.1-У 5.4.18, У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 12. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Приготовление: «Песочное», «Буляк», «Гульчечек», «Курабье бакинское», «Масленные», «Коржики, молочные, сахарные»	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16

Тема 13. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Приготовление: : буше, сухие печенье птифуры, сахарное печенье (европейская кухня)	6	3	Н 5.4.1, Н.5.4.3 У 5.4.1-У 5.4.18, У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 14. Приготовление изделий из песочного теста	Приготовление: : буше, сухие печенье птифуры, сахарное печенье.	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 15. Приготовление песочных пирожных	Приготовление: пирожное песочное фруктово-желейное, печенье творожное, рожок песочный с маком	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 16. Изделия пряничного теста	Приготовление: батоны «Московские», пряники глазированные, коврижка «Южная»	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 17. Приготовление изделий из блинного теста	Приготовление: блины, оладьи сдобные, оладьи «Кольца»	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 18. Приготовление изделий из воздушного полуфабриката	Приготовление: блины, оладьи сдобные, оладьи «Кольца»	6	3	Н 5.4.1 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16

Тема 19. Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.	Приготовление: «Желе», «Мастики глазури», «Посыпки»	6	3	Н 5.1.1, Н 5.2.2 У 5.1.1-У 5.1.13 У 5.2.1-У 5.2.24 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 20. Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.	Приготовление отделочных полуфабрикатов: Шоколад, «Помада», сахар	6	3	Н 5.1.1, Н 5.2.2 У 5.1.1-У 5.1.13 У 5.2.1-У 5.2.24 ПК 5.2 ОК01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 21. Приготовление и оформление песочных тортов	Приготовление: торт «Пешт», торт «Птичье молоко», торт «Ландыш»,	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 22. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Приготовление: торт «Сказка», торт «Марика», торт «Незабудка»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 23. Технология приготовления слоеных тортов	Приготовление: торт «Слоеный с кремом», торт «Московская слойка»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 24. Дифференцированный зачет	Выполнение задания дифференцированного зачета	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Производственная практика		144		

Виды работ				
Тема 1. Организация рабочих мест, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Организация рабочих мест в кондитерском цехе на производстве. Инструктаж на рабочем месте.	6	3	Н 5.1.1 У 5.1.1–У 5.1.13 ПК 5.1 ОК 01-07,10 ЛР 4, 14,15, 16
Тема 2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Хлеб пшеничный белый, ржаной», «Батон к чаю», «Булочка домашняя»	6	3	Н 5.3.1, Н 5.3.2 У 5.3.1-У 5.3.23 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 3. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Кулич пасхальный», Пироги открытые и закрытые, «Ромовые бабы»	6	3	Н 5.3.1, Н 5.3.2 У 5.3.1-У 5.3.23 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 4. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Кулич пасхальный», Пироги открытые и закрытые, «Ромовые бабы»	6	3	Н 5.3.1, Н 5.3.2 У 5.3.1-У 5.3.23 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 5. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Московские», хворост, пирожки жареные	6	3	Н 5.3.1, Н 5.3.2 У 5.3.1-У 5.3.23 ПК 5.3 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Штафетка», бисквитный пирог; печенье «Мадленки»	6	3	Н 5.4.1, Н 5.4.2 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16

Тема 7. Изделия из заварного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Профитроли», заварные шарики с кремом, эклеры с кофе или с шоколадом.	6	3	Н 5.4.1, Н 5.4.2 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 8. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Слоеный полуфабрикат», «Сосиска в тесте», «Кулебяки слоеные»	6	3	Н 5.4.1, Н 5.4.2 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 9. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: Сухие печенье птифуры; мелкие слойки, слоеные жгутики	6	3	Н 5.4.1, Н 5.4.2 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 10. Приготовление изделий из песочного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Кекс здоровье», «Чайный», кекс «Творожный» с изюмом	6	3	Н 5.4.1, Н 5.4.2 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 11. Приготовление песочных пирожных	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: пирожное песочное, глазированное помадой; яблочный пирог с песочным тестом	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 12. Приготовление песочных пирожных	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: пирог с яблоками «Жером»; пироги с фруктами; пирог «Татен»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 Н. 5.4.3 У 5.5.1-У 5.5.18 У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.5, ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16

Тема 13. Изделия пряничного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Пряники детские», «Коврижка медовая», пряники «Тульские»	6	3	Н 5.4.1, Н 5.4.2 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 14. Приготовление печенья из национальной кухни	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: Печенья «Нарезное», «Гульчечек», «Курабье бакинское»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 Н. 5.4.3 У 5.5.1-У 5.5.18 У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.5, ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 15. Приготовление изделий из воздушного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: воздушных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных	6	3	Н 5.4.1, Н 5.4.2 У 5.4.1-У 5.4.18 ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 16. Приготовление и оформление песочных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Медовый», торт «Добрынинский», торт «Ивушка»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 17. Приготовление и оформление песочных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Принц-регент», Чизкейк «Нью-Йорк» , Чизкейк «Нью-Йорк»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 Н. 5.4.3 У 5.5.1-У 5.5.18 У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.5, ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 18. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Трюфель», торт «Отелло», торт «Кофейный»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10

				ЛР 4,14,15,16
Тема 19. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Подарочный», торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 20. Приготовление и оформление слоеных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Спортивный», торт «Свабиан», «Нижекамский»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 21. Приготовление и оформление слоеных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: «Слоеный с конфитюром», «Слоеный с кремом», «Экият»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 22. Приготовление и оформление слоеных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: «Татарстан», «Экият»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 У 5.5.1-У 5.5.18 ПК 5.5 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 23. Приготовление национальных кондитерских изделий	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление изделий «Чак-чак», «Хворост»	6	3	Н 5.5.1-5.5.3 Н. 5.4.3 У 5.5.1-У 5.5.18 У 5.4.22-5.4.24 ПК 5.5, ПК 5.4 ОК 01-07,10 ЛР 4,14,15,16
Тема 24. Дифференцированный зачет	Выполнение задания дифференцированного зачета	6	3	
Экзамен (квалификационный)		6		

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 рецептов 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 И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. – 3-е изд, стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.: ил
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. – 4-е изд, стер. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 240 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник. – 6-е изд, перераб и доп. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 320 с.: ил

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2022. — 81 с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М. Дашков-К, 2020. – 208 с.
4. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2018. – 268 с. - Среднее профессиональное образование

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.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) И ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора основных и дополнительных продуктов в зависимости от видов изделий в соответствии со сборником рецептур; - 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 рецептур; - 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 	<p>Оценка выполнения практических работ № 1,2 Внеаудиторная самостоятельная работа № 1- № 5 Диагностическое тестирование. Контрольной работы №1</p> <p>ДЗ по МДК 05.01, ДЗ МДК 05.02 ДЗ по УП.05, ДЗ по ПП.05</p> <p>Экзамен (квалификационный). Выполнение практической работы экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы № 10,11, №15-20 Оценка выполнения практической работы № 3,4,5 Внеаудиторная самостоятельная работа № 10 Контрольной №1, №4</p> <p>ДЗ по МДК 05.02, ДЗ по УП.05, ДЗ по ПП.05</p> <p>Экзамен (квалификационный) Выполнение практической работы экзамена (квалификационного).</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд -соответствие требованиям качества полуфабрикатов -рациональное распределение времени на выполнение задания 	
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы № 2,3,4 Оценка выполнения практической работы № 7,8 Внеаудиторная самостоятельная работа № 6,7</p> <p>Контрольной работы №1.</p> <p>ДЗ по МДК 05.01, ДЗ по УП.05, ДЗ по ПП.05</p> <p>Экзамен (квалификационный) Выполнение практической работы экзамена (квалификационного).</p>
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора инструментов, оборудования и 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 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы 5,6,7,8,9. Внеаудиторная самостоятельная работа № 8,9 Контрольной работы №3</p> <p>ДЗ по УП.05 и ПП.05</p> <p>ДЗ по МДК 05.01</p> <p>Экзамен (квалификационный) Выполнение практической работы экзамена (квалификационного).</p>
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы №12,13 Контрольной работы №4</p>

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>ДЗ по УП.05 и ПП.05</p> <p>ДЗ по МДК 05.01</p> <p>Экзамен (квалификационный) Выполнение практической работы экзамена (квалификационного).</p>
---	--	--

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
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>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</p>	<p>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;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; -беседы; творческие работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на дифференцированном зачете по МДК 05.01, МДК 05.02;</p> <p>-защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>-дифференцированный зачет по УП 05 и ПП.05.</p> <p>Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять</p>	

<p>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 лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>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.</p>	<p>аттестационном листе и отзыве характеристике) Экзамен (квалификационный) Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>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;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	

<p>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.</p>	<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; - беседы; творческие работы</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР. 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>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</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на дифференцированном зачете по МДК 05.01, МДК 05.02; - защиты отчетов по производственной практике; - дифференцированный зачет по УП 05 и ПП.05.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ЛР 15. Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике) Экзамен (квалификационный) Портфолио</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 15. Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>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;</p>	<p>образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии) - участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; - беседы; творческие работы</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на дифференцированном зачете по МДК 05.01, МДК 05.02; -защиты отчетов по производственной практике; -дифференцированный зачет по УП 05 и ПП.05. Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике)</p> <p>Экзамен (квалификационный) Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)</p>
--	--	---