Согласовано

Начальник

Управления сельского хозяйства и продовольствия Черемшанского района Республики Татарстан

вали М.З.Гатин

« 22 » 09 2019r.

Согласовано

Заместитель директора по

УПР

У тверждаю Директор ГАПОУ «ЧАТ» Островский В.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин

Протокол № 🚽

от «<u>O2</u>» <u>O</u> 20<u>Р</u>г.

Председатель ПЦК _ боее в

Черемшан 2019

Программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - Φ ГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Захарова Наталья Анатольевна, преподаватель ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
	МОДУЛЯ	
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	43
	МОДУЛЯ	
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	55
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	61
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей — 43.00.00 Сервис и туризм. Врезультате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельностиПриготовление,оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаи соответствующие ему профессиональные компетенции:

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый изкоторых соответствует конкретной профессиональной компетенции или несколькимкомпетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Форми-	Название раздела		
руемые	Действие	Умения	Знания
компетенции			
Раздел 1. Органі	изация процессов	приготовления, оформле	ения и подготовки к
реализации хлебоб	улочных, мучных ко	ндитерских изделий	
ПК 5.1.	Подготовка, уборка	Выбирать рационально	Требования охраны труда,
Подготавливать	рабочего места	размещать на рабочем	пожарной безопасности и
рабочее место	кондитера при	месте оборудование,	производственной

конпитера	выполнении работ	ипрептарт посулу	санитарии в организании
кондитера, оборудование,	по изготовлению	инвентарь, посуду, сырье, материалы в	санитарии в организации
инвентарь,	хлебобулочных,	сырье, материалы в соответствии с	питания; виды, назначение, правила
кондитерское	=		безопасной эксплуатации
-	мучных	инструкциями и	
сырье, исходные	кондитерских	регламентами,	технологического
материалы к работе	изделий	стандартами чистоты;	оборудования,
в соответствии с		проводить текущую	производственного
инструкциями и		уборку, поддерживать	инвентаря, инструментов,
регламентами		порядок на рабочем	весоизмерительных
		месте кондитера в	приборов, посуды и
		соответствии с	правила ухода за ними;
		инструкциями и	организация работ в
		регламентами,	кондитерском цехе;
		стандартами чистоты;	последовательность
		применять регламенты,	выполнения
		стандарты и	технологических
		нормативнотехническу	операций, современные
		ю документацию,	методы изготовления
		соблюдать санитарные	хлебобулочных, мучных
		требования; выбирать и	кондитерских изделий;
		применять моющиеи	регламенты, стандарты, в
		дезинфицирующие	том числе система
		средства; владеть	анализа, оценки и
		техникой ухода за	управления опасными
		весоизмерительным	факторами (система
		оборудованием; мыть	НАССР) и
		вручную и в	нормативнотехническая
		посудомоечной машине,	документация,
		чистить и раскладывать	используемая при
		на хранение посуду и	изготовлении
		производственный	хлебобулочных, мучных
		инвентарь в	кондитерских изделий;
		соответствии со	возможные последствия
		стандартами чистоты;	нарушения санитарии и
		соблюдать правила	гигиены; требования к
		мытья кухонных ножей,	личной гигиене персонала
		острых, травмоопасных	при подготовке
		частей	производственного
			_
		технологического	инвентаря и производственной
		оборудования; -	_ =
		обеспечивать чистоту,	посуды; правила
		безопасность	безопасного хранения
		кондитерских мешков;	чистящих, моющих и
		соблюдать условия	дезинфицирующих
		хранения	средств, предназначенных
		производственной	для последующего
		посуды, инвентаря,	использования; правила
		инструментов	утилизации отходов виды,
	Подбор,	Выбирать	назначение упаковочных
	подготовка к	оборудование,	материалов, способы
	подготовка к	оборудование,	murephonics, one cour

 T	T	
технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов	инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных
рабочего места для	подготавливать,	
порционирования	рационально размещать	
(комплектования),	на рабочем месте	
отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
на вынос готовых	контейнеры,	
хлебобулочных,	оборудование для	
мучных	упаковки, хранения,	
кондитерских	подготовки к	
изделий	транспортированию готовых хлебобулочных,	
	мучных кондитерских	
	изделий	
Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
складирование	проверять	к качеству, условия и
пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
расходных	безопасность	при приготовлении
материалов,	обработанного сырья, полуфабрикатов,	холодных и горячих сладких блюд, десертов,
используемых в изготовлении	полуфаорикатов, пищевых продуктов,	напитков; правила
хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
кондитерских	материалов	правила эксплуатации
изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
	требованиями;	продуктов, материалов;
	обеспечивать их хранение в соответствии	
	с инструкциями и	
I	- merpy administra	<u> </u>

	T		T
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.2.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	товароведная
приготовление и	продуктов и	технологическими	характеристика, правила
подготовку к	дополнительных	требованиями, оценка	выбора основных
использованию	ингредиентов	качества и безопасности	продуктов и
отделочных		основных продуктов и	дополнительных
полуфабрикатов		дополнительных	ингредиентов с учетом их
для		ингредиентов;	сочетаемости,
хлебобулочных,		организовывать их	взаимозаменяемости;
мучных		хранение в процессе	критерии оценки качества
кондитерских		приготовления	основных продуктов и
изделий		отделочных	дополнительных
		полуфабрикатов с	ингредиентов для
		соблюдением	отделочных
		требований по	полуфабрикатов; виды,
		безопасности	характеристика,
		продукции, товарного	назначение, правила
		соседства; выбирать,	подготовки отделочных
		подготавливать	полуфабрикатов
			промышленного
		ароматические, красящие вещества с	производства;
		учетом санитарных	_
		требований к	характеристика
		использованию	региональных видов
			сырья, продуктов; нормы
		пищевых добавок; взвешивать, измерять	взаимозаменяемости
		· •	сырья и продуктов
		продукты, входящие в	
		состав отделочных	
		полуфабрикатов в	
		соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа,	
		сезонностью;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		отделочных	
		полуфабрикатов;	
		хранить,подготавливать	
		отделочные	
		полуфабрикаты	

	промышленного	
	_	
	производства: желе,	
	гели, глазури, посыпки,	
	фруктовые смеси,	
	термостабильные	
П	начинки и пр.	3.6
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
отделочных	комбинировать	отделочных
полуфабрикатов	различные методы	полуфабрикатов, правила
	приготовления,	их выбора с учетом типа
	подготовки отделочных	питания, кулинарных
	полуфабрикатов: -	свойств основного
	готовить желе; -	продукта; виды,
	хранить, подготавливать	назначение и правила
	отделочные	безопасной эксплуатации
	полуфабрикаты	оборудования, инвентаря
	промышленного	инструментов;
	производства: гели,	ассортимент, рецептуры,
	желе, глазури, посыпки,	требования к качеству
	термостабильные	отделочных
	начинки и пр.; -	полуфабрикатов;
	нарезать, измельчать,	органолептические
	протирать вручную и	способы определения
	механическим способом	готовности; нормы,
	фрукты, ягоды,	правила
	уваривать фруктовые	взаимозаменяемости
	смеси с сахарным	продуктов;
	песком до загустения; -	
	варить сахарный сироп	
	для промочки изделий; -	
	варить сахарный сироп	
	и проверять его	
	крепость (для	
	приготовления помадки,	
	украшений из карамели	
	и пр.); - уваривать	
	сахарный сироп для	
	приготовления тиража; -	
	готовить жженый сахар;	
	готовить посыпки; -	
	готовить помаду,	
	глазури; - готовить	
	кремы с учетом	
	требований к	
	безопасности готовой	
	продукции; - определять	
	степень готовности	
	отделочных	
	полуфабрикатов;	
	доводить до вкуса,	
	требуемой	
	-	

	1	1	
		консистенции; выбирать	
		оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	
		инструменты в	
		соответствии со	
		способом	
		приготовления	
	Хранение	Проверять качество	Условия, сроки хранения
	отделочных	отделочных	отделочных
	полуфабрикатов	полуфабрикатов перед	полуфабрикатов, в том
		использованием или	числе промышленного
		упаковкой для	производства требования
		непродолжительного	к безопасности хранения
		хранения; хранить	отделочных
		свежеприготовленные	полуфабрикатов; правила
		отделочные	маркирования
		полуфабрикаты,	упакованных отделочных
		полуфабрикаты	полуфабрикатов, правила
		промышленного	заполнения этикеток
		производства с учетом	
		требований по	
		безопасности готовой	
		продукции;	
		организовывать	
		хранение отделочных	
		полуфабрикатов	
ПК 5.3.	Подготовка	Подбирать соответствии	Ассортимент
Осуществлять		с технологическими	1
	основных	требованиями,	характеристика, правила выбора основных
изготовление,	продуктов и	•	1
творческое	дополнительных	оценкакачества и	продуктови
оформление,	ингредиентов	безопасности основных	дополнительных
подготовку к		продуктов и	ингредиентов с учетом их
реализации		дополнительных	сочетаемости,
хлебобулочных		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
изделий и хлеба		организовывать их	критерии оценки качества
разнообразного		хранение в процессе	основных продуктов и
ассортимента		приготовления	дополнительных
		хлебобулочных изделий	ингредиентов для
		и хлеба с соблюдением	хлебобулочных изделий и
		требований по	хлеба разнообразного
		безопасности	ассортимента; виды,
		продукции, товарного	характеристика
		соседства; выбирать,	региональных видов
		подготавливать	сырья, продуктов; нормы
		ароматические,	взаимозаменяемости
		красящие вещества;	сырья и продуктов;
		взвешивать, измерять	
		продукты, входящие в	
		состав хлебобулочных	
		изделий и хлеба в	

	соответствии с	
	рецептурой;	
	осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	соответствии с нормами	
	закладки,	
	особенностями заказа;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	хлебобулочных изделий	
	и хлеба	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
хлебобулочных	комбинировать	хлебобулочных изделий и
изделий и хлеба	различные способы	хлеба, правила их выбора
разнообразного	приготовления	с учетом типа питания,
ассортимента	хлебобулочных изделий	кулинарных свойств
-	и хлеба с учетом типа	основного продукта;
	питания, вида основного	виды, назначение и
	сырья, его свойств: -	правила безопасной
	подготавливать	эксплуатации
	продукты; - замешивать	оборудования, инвентаря
	дрожжевое тесто	инструментов;ассортимен
	опарным и	т, рецептуры, требования
	безопарнымспособомвр	к качеству,
	учную и с	хлебобулочных изделий и
	использованием	хлеба; органолептические
	технологического	способы определения
	оборудования; -	готовности выпеченных
	подготавливать	изделий; нормы, правила
	начинки, фарши; -	взаимозаменяемости
	подготавливать	продуктов;
	отделочные	
	полуфабрикаты; -	
	прослаивать дрожжевое	
	тесто для	
	хлебобулочных изделий	
	из дрожжевого слоеного	
	теста вручную и с	
	использованием	
	механического	
	оборудования; -	
	проводить формование,	
	расстойку, выпечку,	
	оценку готовности	
	выпеченных	
	хлебобулочных изделий	
	и хлеба; - проводить	
	оформление	
	хлебобулочных изделий;	

Хранение, отпуск,	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество	Техника
упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в томчисле региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;	Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета

		1	
		безналичные платежи;	потребителей при оплате
		составлять отчет по	наличными деньгами, при
		платежам;	безналичной форме
		поддерживать	оплаты; правила
		визуальный контакт с	поведения, степень
		потребителем; владеть	ответственности за
		профессиональной	правильность расчетов с
		терминологией;	потребителями; правила
		консультировать	общения с
		потребителей, оказывать	потребителями; базовый
		им помощь в выборе	словарный запас на
		хлебобулочных изделий	иностранном
		и хлеба; разрешать	языке;техника общения,
		проблемы в рамках	ориентированная на
		своей компетенции	потребителя
			1
ПК 5.4.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	технологическими	выбора основных
творческое	дополнительных	требованиями, оценка	продуктов и
оформление,	ингредиентов	качества и безопасности	дополнительных
подготовку к	ттр одненте 2	основных продуктов и	ингредиентов с учетом их
реализации мучных		дополнительных	сочетаемости,
кондитерских		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
изделий		организовывать их	критерии оценки качества
разнообразного		хранение в процессе	основных продуктов и
ассортимента		приготовления мучных	дополнительных
ассортимента		кондитерских изделий с	ингредиентов для мучных
		соблюдением	кондитерских изделий
		требований по	разнообразного
		безопасности	ассортимента; виды,
			_
		продукции, товарного	характеристика
		соседства; выбирать,	региональных видов
		подготавливать	сырья, продуктов; нормы
		ароматические,	взаимозаменяемости
		красящие вещества;	сырья и продуктов;
		взвешивать, измерять	
		продукты, входящие в	
		состав мучных	
		кондитерских изделий	
		всоответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	

	MARINI IN TOUR THAT OR OTHER	
	мучных кондитерских изделий	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
МУЧНЫХ	комбинировать	мучных кондитерских
кондитерских	различные способы	изделий, правила их
изделий	приготовления мучных	выбора с учетом типа
разнообразного	кондитерских изделий с	питания, кулинарных
ассортимента	учетом типа питания,	свойств основного
ассортимента	вида основного сырья,	продукта; виды,
	его свойств: -	назначение и правила
	подготавливать	безопасной эксплуатации
	продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
	различные виды теста:	инструментов;
	пресное сдобное,	ассортимент, рецептуры,
	песочное, бисквитное,	требования к качеству,
	пресное слоеное,	мучных кондитерских
	заварное, воздушное,	изделий;
	пряничное вручную и с	органолептические
	использованием	способы
	технологического	определенияготовности
	оборудования; -	выпеченных изделий;
	подготавливать	нормы, правила
	начинки,	взаимозаменяемости
	отделочные полуфабрика	продуктов;
	ты; - проводить	продуктов,
	формование, расстойку,	
	выпечку, оценку	
	готовности выпеченных	
	мучных кондитерских	
	изделий; - проводить	
	оформление мучных	
	кондитерских изделий;	
	выбирать, безопасно	
	использовать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника
упаковка на	мучные	порционирования
выносмучных	кондитерскиеизделия	(комплектования),
кондитерских	перед отпуском,	складирования для
изделий	упаковкой на вынос;	непродолжительного
разнообразного	порционировать	хранения мучных
ассортимента	(комплектовать) с	кондитерских изделий
asop illinoillu	учетом рационального	разнообразного
	использования ресурсов,	ассортимента; виды,
	соблюдения требований	назначение посуды для
I		тем том том дря для

по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток изделий

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристикаконтрольн о-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

			<u></u>
ПК 5.5.	Подготовка	Подбирать соответствии	Ассортимент
Осуществлять	основных	с технологическими	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	требованиями, оценка	выбора основных
творческое	дополнительных	качества и безопасности	продуктов и
оформление,	ингредиентов	основных продуктов и	дополнительных
подготовку к		дополнительных	ингредиентов с учетом их
реализации		ингредиентов;	сочетаемости,
пирожных и тортов		организовывать их	взаимозаменяемости;
разнообразного		хранение в процессе	критерии оценки качества
ассортимента		приготовления	основных продуктов и
		пирожных и тортов с	дополнительных
		соблюдением	ингредиентов для
		требований по	пирожных и тортов
		безопасностипродукции,	разнообразногоассортиме
		товарного соседства;	нта; виды, характеристика
		выбирать,	региональных видов
		подготавливать	сырья, продуктов; нормы
		ароматические,	взаимозаменяемости
		красящие вещества;	сырья и продуктов;
		взвешивать, измерять	
		продукты, входящие в	
		состав пирожных и	
		тортов в соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		пирожных и тортов	
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	мучных	комбинировать	пирожных и тортов,
	кондитерских	различные способы	правила их выбора с
	изделий	приготовления	учетом типа питания;
	разнообразного	пирожных и тортов с	виды, назначение и
	ассортимента	учетом типа питания: -	правила безопасной
		подготавливать	эксплуатации
		продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
		различные виды теста:	инструментов;ассортимен
		пресное сдобное,	т, рецептуры, требования
		песочное, бисквитное,	к качеству, пирожных и
		преснослоеное,	тортов;
		заварное, воздушное,	органолептические
		пряничное вручную и с	способы определения
		использованием	готовности выпеченных и
		технологического	отделочных
		оборудования; -	полуфабрикатов; нормы,

T	T	T
	подготавливать	правила
	начинки, кремы,	взаимозаменяемости
	отделочные	продуктов
	полуфабрикаты; -	
	проводить формование	
	рулетов из бисквитного	
	полуфабриката; -	
	готовить, оформлять	
	торты, пирожные с	
	учетом требований к	
	безопасности готовой	
	продукции; выбирать,	
	безопасно использовать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со способом	
Vnougura official	приготовления	Техника
Хранение, отпуск,	Проверять качество пирожных и тортов	
упаковка на вынос мучных	перед отпуском,	порционирования (комплектования),
кондитерских	упаковкой на вынос;	складирования для
изделийразнообраз	порционировать	непродолжительногохран
ного ассортимента	(комплектовать) с	ения пирожных и тортов
noro accopinmenta	учетомрационального	разнообразного
	использования ресурсов,	ассортимента; виды,
	соблюдения требований	назначение посуды для
	по безопасности готовой	подачи, контейнеров для
	продукции; соблюдать	отпуска на вынос
	выход при	пирожных и тортов
	порционировании;	разнообразного
	выдерживать условия	ассортимента, в том числе
	хранения пирожных и	региональных; методы
	тортов с учетом	сервировки и подачи
	требований по	пирожных и тортов
	безопасности готовой	разнообразного
	продукции; выбирать	ассортимента; требования
	контейнеры, эстетично	к безопасности хранения
	упаковывать на вынос	готовых пирожных и
	для транспортирования	тортов разнообразного
	пирожных и тортов	ассортимента; правила
		маркирования
		упакованных пирожных и
		тортов разнообразного
		ассортимента, правила
		заполнения этикеток
Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на
потребителями при	стоимость, вести учет	пирожные и торты
отпуске продукции	реализованных	разнообразного
 		

на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживатьвизуальны й контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющиеи

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в

дезинфицирующие том числе система средства; владеть анализа, оценки и техникой ухода за управления опасными весоизмерительным факторами (система НАССР) и оборудованием; мыть нормативнотехническая вручную и в посудомоечной машине, документация, чистить и раскладывать используемая при на хранение посуду и изготовлении производственный хлебобулочных, мучных инвентарь в кондитерских изделий; соответствии со возможные последствия стандартами чистоты; нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдать правила мытья кухонных ножей, личной гигиене персонала острых, травмоопасных при подготовке частей производственного технологического инвентаря и оборудования; производственной обеспечивать чистоту, посуды; правила безопасность безопасного хранения кондитерских мешков; чистящих, моющих и дезинфицирующих соблюдать условия хранения средств, предназначенных производственной для последующего посуды, инвентаря, использования; правила инструментов утилизации отходов виды, Подбор, Выбирать назначение упаковочных подготовка к материалов, способы оборудование, работе, проверка производственный хранения пищевых продуктов, готовых технологического инвентарь, хлебобулочных, мучных оборудования, инструменты, посуду в производственного соответствии с видом кондитерских изделий; инвентаря, работ в кондитерском виды, назначение оборудования, инвентаря инструментов, цехе; подготавливать к весоизмерительны работе, проверять посуды, используемых х приборов для порционирования технологическое (комплектования), оборудование, укладки готовых производственный хлебобулочных, мучных инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, Подготовка

	T ~	T	Г
	рабочего места для	подготавливать,	
	порционирования	рационально размещать	
	(комплектования),	на рабочем месте	
	отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
	на вынос готовых	контейнеры,	
	хлебобулочных,	оборудование для	
	мучных	упаковки, хранения,	
	кондитерских	подготовки к	
	изделий	транспортированию	
		готовых хлебобулочных,	
		мучных кондитерских	
		изделий	
	Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
	складирование	проверять	к качеству, условия и
	пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
	продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
	расходных	безопасность	при приготовлении
	материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
	используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
		требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.2.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	товароведная
приготовление и	продуктов и	технологическими	характеристика, правила
подготовку к	дополнительных	требованиями, оценка	выбора основных
использованию	ингредиентов	качества и безопасности	продуктов и
отделочных	1 , ,	основных продуктов и	дополнительных
полуфабрикатов		дополнительных	ингредиентов с учетом их
для		ингредиентов;	сочетаемости,
хлебобулочных,		организовывать их	взаимозаменяемости;
мучных		хранение в процессе	критерии оценки качества
кондитерских		приготовления	основных продуктов и
изделий		отделочных	дополнительных
		полуфабрикатов с	ингредиентов для
		соблюдением	отделочных
		требований по	полуфабрикатов; виды,
		безопасности	характеристика,
L	l .	occommendern	Aupuntephetina,

	<u></u>	
	продукции, товарного	назначение, правила
	соседства; выбирать,	подготовки отделочных
	подготавливать	полуфабрикатов
	ароматические,	промышленного
	красящие вещества с	производства;
	учетом санитарных	характеристика
	требований к	региональных видов
	использованию	сырья, продуктов; нормы
	пищевых добавок;	взаимозаменяемости
	взвешивать, измерять	сырья и продуктов
	продукты, входящие в	1 1 70
	состав отделочных	
	полуфабрикатов в	
	соответствии с	
	рецептурой;	
	осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	= -	
	соответствии с нормами	
	закладки, особенностями заказа,	
	·	
	сезонностью;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	отделочных	
	полуфабрикатов;	
	хранить,подготавливать	
	отделочные	
	полуфабрикаты	
	промышленного	
	производства: желе,	
	гели, глазури, посыпки,	
	фруктовые смеси,	
	термостабильные	
	начинки и пр.	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
отделочных	комбинировать	отделочных
полуфабрикатов	различные методы	полуфабрикатов, правила
	приготовления,	их выбора с учетом типа
	подготовки отделочных	питания, кулинарных
	полуфабрикатов: -	свойств основного
	готовить желе; -	продукта; виды,
	хранить, подготавливать	назначение и правила
	отделочные	безопасной эксплуатации
	полуфабрикаты	оборудования, инвентаря
	промышленного	инструментов;
	производства: гели,	ассортимент, рецептуры,
	желе, глазури, посыпки,	требования к качеству
	термостабильные	отделочных
	начинки и пр.; -	полуфабрикатов;

	T	
	нарезать, измельчать,	органолептические
	протирать вручную и	способы определения
	механическим способом	готовности; нормы,
	фрукты, ягоды,	правила
	уваривать фруктовые	взаимозаменяемости
	смеси с сахарным	продуктов;
	песком до загустения; -	
	варить сахарный сироп	
	для промочки изделий; -	
	варить сахарный сироп	
	и проверять его	
	крепость (для	
	приготовления помадки,	
	украшений из карамели	
	и пр.); - уваривать	
	сахарный сироп для	
	приготовления тиража; -	
	готовить жженый сахар;	
	готовить посыпки; -	
	готовить помаду,	
	глазури; - готовить	
	кремы с учетом	
	требований к	
	безопасности готовой	
	продукции; - определять	
	степень готовности	
	отделочных	
	полуфабрикатов;	
	доводить до вкуса,	
	требуемой	
	консистенции; выбирать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение	Проверять качество	Условия, сроки хранения
отделочных	отделочных	отделочных
полуфабрикатов	полуфабрикатов перед	полуфабрикатов, в том
J 1 1	использованием или	числе промышленного
	упаковкой для	производства требования
	непродолжительного	к безопасности хранения
	хранения; хранить	отделочных
	свежеприготовленные	полуфабрикатов; правила
	отделочные	маркирования
	полуфабрикаты,	упакованных отделочных
	полуфабрикаты	полуфабрикатов, правила
	промышленного	заполнения этикеток
	производства с учетом	

требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющиеи дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной

	обеспечивать чистоту,	посуды; правила
	безопасность	безопасного хранения
	кондитерских мешков;	чистящих, моющих и
	соблюдать условия	дезинфицирующих
	хранения	средств, предназначенных
	производственной	для последующего
	посуды, инвентаря,	использования; правила
	инструментов	утилизации отходов виды,
Подбор,	Выбирать	назначение упаковочных
подготовка к	оборудование,	материалов, способы
работе, проверка	производственный	хранения пищевых
технологического	инвентарь,	продуктов, готовых
оборудования,	инструменты, посуду в	хлебобулочных, мучных
производственного	соответствии с видом	кондитерских изделий;
инвентаря,	работ в кондитерском	виды, назначение
инструментов,	цехе; подготавливать к	оборудования, инвентаря
весоизмерительны	работе, проверять	посуды, используемых
х приборов	технологическое	для порционирования
	оборудование,	(комплектования),
	производственный	укладки готовых
	инвентарь,	хлебобулочных, мучных
	инструменты,	
	весоизмерительные	
	приборы всоответствии	
	с инструкциями и	
	регламентами,	
	стандартами чистоты;	
	соблюдать правила	
	техники безопасности,	
	пожарной безопасности,	
	охраны труда	
Подготовка	Выбирать,	
рабочего места для	подготавливать,	
порционирования	рационально размещать	
(комплектования),	на рабочем месте	
отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
на вынос готовых	контейнеры,	
хлебобулочных,	оборудование для	
мучных	упаковки, хранения,	
кондитерских	подготовки к	
изделий	транспортированию	
	готовых хлебобулочных,	
	мучных кондитерских	
	изделий	
Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
складирование	проверять	к качеству, условия и
пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
расходных	безопасность	при приготовлении
материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	• • •

		T	Т
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
		требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.2.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	товароведная
приготовление и	продуктов и	технологическими	характеристика, правила
подготовку к	дополнительных	требованиями, оценка	выбора основных
использованию	ингредиентов	качества и безопасности	продуктов и
отделочных		основных продуктов и	дополнительных
полуфабрикатов		дополнительных	ингредиентов с учетом их
для		ингредиентов;	сочетаемости,
хлебобулочных,		организовывать их	взаимозаменяемости;
мучных		хранение в процессе	критерии оценки качества
кондитерских		приготовления	основных продуктов и
изделий		отделочных	дополнительных
		полуфабрикатов с	ингредиентов для
		соблюдением	отделочных
		требований по	полуфабрикатов; виды,
		безопасности	характеристика,
		продукции, товарного	назначение, правила
		соседства; выбирать,	подготовки отделочных
		подготавливать	полуфабрикатов
		ароматические,	промышленного
		красящие вещества с	производства;
		учетом санитарных	характеристика
		требований к	региональных видов
		использованию	сырья, продуктов; нормы
		пищевых добавок;	взаимозаменяемости
		взвешивать, измерять	сырья и продуктов
		продукты, входящие в	
		состав отделочных	
		полуфабрикатов в	
		соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	

		T	
		закладки,	
		особенностями заказа,	
		сезонностью;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		отделочных	
		полуфабрикатов;	
		хранить,подготавливать	
		отделочные	
		полуфабрикаты	
		промышленного	
		производства: желе,	
		гели, глазури, посыпки,	
		фруктовые смеси,	
		термостабильные	
		начинки и пр.	
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	отделочных	комбинировать	отделочных
	полуфабрикатов	различные методы	полуфабрикатов, правила
	попуфиорикитер	приготовления,	их выбора с учетом типа
		подготовки отделочных	питания, кулинарных
		полуфабрикатов: -	свойств основного
		готовить желе; -	продукта; виды,
		хранить, подготавливать	назначение и правила
		отделочные	безопасной эксплуатации
		полуфабрикаты	оборудования, инвентаря
		промышленного	инструментов;
		производства: гели,	ассортимент, рецептуры,
		желе, глазури, посыпки,	требования к качеству
		термостабильные	отделочных
		-	' '
		начинки и пр.; -	полуфабрикатов;
		нарезать, измельчать,	органолептические
		протирать вручную и	способы определения
		механическим способом	готовности; нормы,
		фрукты, ягоды,	правила
		уваривать фруктовые	взаимозаменяемости
		смеси с сахарным	продуктов;
		песком до загустения; -	
		варить сахарный сироп	
		для промочки изделий; -	
		варить сахарный сироп	
		и проверять его	
		крепость (для	
		приготовления помадки,	
		украшений из карамели	
		и пр.); - уваривать	
		сахарный сироп для	
		приготовления тиража; -	
		готовить жженый сахар;	
		готовить посыпки; -	

	T	T	1
		готовить помаду,	
		глазури; - готовить	
		кремы с учетом	
		требований к	
		безопасности готовой	
		продукции; - определять	
		степень готовности	
		отделочных	
		полуфабрикатов;	
		доводить до вкуса,	
		требуемой	
		консистенции; выбирать	
		оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	
		инструменты в	
		соответствии со	
		способом	
		приготовления	
	Хранение	Проверять качество	Условия, сроки хранения
	отделочных	отделочных	отделочных
	полуфабрикатов	полуфабрикатов перед	полуфабрикатов, в том
		использованием или	числе промышленного
		упаковкой для	производства требования
		непродолжительного	к безопасности хранения
		хранения; хранить	отделочных
		свежеприготовленные	полуфабрикатов; правила
		отделочные	маркирования
		полуфабрикаты,	упакованных отделочных
		полуфабрикаты	полуфабрикатов, правила
		промышленного	заполнения этикеток
		производства с учетом	
		требований по	
		безопасности готовой	
		продукции;	
		организовывать	
		хранение отделочных	
		полуфабрикатов	
ПК 5.3.	Подготовка	Подбирать соответствии	Ассортимент
Осуществлять	основных	с технологическими	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	требованиями,	выбора основных
творческое	дополнительных	оценкакачества и	продуктови
оформление,	ингредиентов	безопасности основных	дополнительных
подготовку к		продуктов и	ингредиентов с учетом их
реализации		дополнительных	сочетаемости,
хлебобулочных		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
изделий и хлеба		организовывать их	критерии оценки качества
разнообразного		хранение в процессе	основных продуктов и
ассортимента		приготовления	дополнительных
		хлебобулочных изделий	ингредиентов для
		и хлеба с соблюдением	хлебобулочных изделий и

	требований по	хлеба разнообразного
	безопасности	ассортимента; виды,
	продукции, товарного	характеристика
	соседства; выбирать,	региональных видов
	подготавливать	сырья, продуктов; нормы
	ароматические,	взаимозаменяемости
	красящие вещества;	сырья и продуктов;
	взвешивать, измерять	
	продукты, входящие в	
	состав хлебобулочных	
	изделий и хлеба в	
	соответствии с	
	рецептурой;	
	осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	соответствии с нормами	
	закладки,	
	особенностями заказа;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	хлебобулочных изделий и хлеба	
Пампоторномио		Мото ил припоториомия
Приготовление хлебобулочных	Выбирать, применять комбинировать	Методы приготовления хлебобулочных изделий и
изделий и хлеба	различные способы	хлеба, правила их выбора
разнообразного	приготовления	с учетом типа питания,
ассортимента	хлебобулочных изделий	кулинарных свойств
ассоримента	и хлеба с учетом типа	основного продукта;
	питания, вида основного	виды, назначение и
	сырья, его свойств: -	правила безопасной
	подготавливать	эксплуатации
	продукты; - замешивать	оборудования, инвентаря
	дрожжевое тесто	инструментов;ассортимен
	опарным и безопарным	т, рецептуры, требования
	способомвручную и с	к качеству,
	использованием	хлебобулочных изделий и
	технологического	хлеба; органолептические
	оборудования; -	способы определения
	подготавливать	готовности выпеченных
	начинки, фарши; -	изделий; нормы, правила
	подготавливать	взаимозаменяемости
	отделочные	продуктов;
	полуфабрикаты; -	
	прослаивать дрожжевое	
	тесто для	
	хлебобулочных изделий	
	из дрожжевого слоеного	
	теста вручную и с	
	использованием	

	механического	
	оборудования; -	
	проводить формование,	
	расстойку, выпечку,	
	оценку готовности	
	выпеченных	
	хлебобулочных изделий	
	и хлеба; - проводить	
	оформление	
	хлебобулочных изделий;	
	выбирать оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника
упаковка на вынос	хлебобулочных изделий	порционирования
хлебобулочных	и хлеба перед отпуском,	(комплектования),
изделий и хлеба	упаковкой на вынос;	складирования для
разнообразного	порционировать	непродолжительного
ассортимента	(комплектовать) с	хранения хлебобулочных
	учетом рационального	изделий и хлеба
	использования ресурсов,	разнообразного
	соблюдения требований	ассортимента; виды,
	по безопасности готовой	назначение посуды для
	продукции; соблюдать	подачи, контейнеров для
	выход при	отпуска на вынос
	порционировании;	хлебобулочных изделий и
	выдерживать условия	хлеба разнообразного
	хранения	ассортимента, в томчисле
	хлебобулочных изделий	региональных; методы
	и хлеба с учетом	сервировки и подачи
	требований по	хлебобулочных изделий и
	безопасности готовой	хлеба разнообразного
	продукции; выбирать	ассортимента; требования
	контейнеры, эстетично	к безопасности хранения
	упаковывать на вынос	готовых хлебобулочных
	для транспортирования	изделий и хлеба
	хлебобулочных изделий	разнообразного
	и хлеба	ассортимента; правила
		маркирования
		упакованных
		хлебобулочных изделий и
		хлеба разнообразного
		ассортимента, правила
		заполнения этикеток
Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на
потребителями при	стоимость, вести учет	хлебобулочные изделия и
отпуске продукции	реализованных	хлеб разнообразного
* *		

на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

применять моющиеи регламенты, стандарты, в дезинфицирующие том числе система средства; владеть анализа, оценки и техникой ухода за управления опасными факторами (система весоизмерительным оборудованием; мыть HACCP) и вручную и в нормативнотехническая посудомоечной машине, документация, чистить и раскладывать используемая при на хранение посуду и изготовлении хлебобулочных, мучных производственный кондитерских изделий; инвентарь в возможные последствия соответствии со стандартами чистоты; нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдать правила мытья кухонных ножей, личной гигиене персонала острых, травмоопасных при подготовке производственного частей технологического инвентаря и оборудования; производственной обеспечивать чистоту, посуды; правила безопасность безопасного хранения кондитерских мешков; чистящих, моющих и соблюдать условия дезинфицирующих хранения средств, предназначенных производственной для последующего посуды, инвентаря, использования; правила инструментов утилизации отходов виды, Подбор, Выбирать назначение упаковочных подготовка к оборудование, материалов, способы работе, проверка производственный хранения пищевых технологического продуктов, готовых инвентарь, хлебобулочных, мучных оборудования, инструменты, посуду в кондитерских изделий; производственного соответствии с видом виды, назначение инвентаря, работ в кондитерском оборудования, инвентаря инструментов, цехе; подготавливать к посуды, используемых весоизмерительны работе, проверять х приборов технологическое для порционирования (комплектования), оборудование, производственный укладки готовых хлебобулочных, мучных инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

	T ==		Т
	Подготовка	Выбирать,	
	рабочего места для	подготавливать,	
	порционирования	рационально размещать	
	(комплектования),	на рабочем месте	
	отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
	на вынос готовых	контейнеры,	
	хлебобулочных,	оборудование для	
	мучных	упаковки, хранения,	
	кондитерских	подготовки к	
	изделий	транспортированию	
		готовых хлебобулочных,	
		мучных кондитерских	
		изделий	
	Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
	складирование	проверять	к качеству, условия и
	пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
	продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
	расходных	безопасность	при приготовлении
	материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
	используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
	•	требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.4.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	технологическими	выбора основных
творческое	дополнительных	требованиями, оценка	продуктов и
оформление,	ингредиентов	качества и безопасности	дополнительных
подготовку к	1 ,,	основных продуктов и	ингредиентов с учетом их
реализации мучных		дополнительных	сочетаемости,
кондитерских		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
изделий		организовывать их	критерии оценки качества
разнообразного		хранение в процессе	основных продуктов и
ассортимента		приготовления мучных	дополнительных
		кондитерских изделий с	ингредиентов для мучных
		соблюдением	кондитерских изделий
		требований по	разнообразного
		безопасности	ассортимента; виды,
L	l	555511441104111	поримента, виды,

	1		
		продукции, товарного	характеристика
		соседства; выбирать,	региональных видов
		подготавливать	сырья, продуктов; нормы
		ароматические,	взаимозаменяемости
		красящие вещества;	сырья и продуктов;
		взвешивать, измерять	
		продукты, входящие в	
		состав мучных	
		кондитерских изделий	
		всоответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		мучных кондитерских	
		изделий	
•	иготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	ІНЫХ	комбинировать	мучных кондитерских
	дитерских	различные способы	изделий, правила их
	елий	приготовления мучных	выбора с учетом типа
1	нообразного	кондитерских изделий с	питания, кулинарных
acco	ортимента	учетом типа питания,	свойств основного
		вида основного сырья,	продукта; виды,
		его свойств: -	назначение и правила
		подготавливать	безопасной эксплуатации
		продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
		различные виды теста:	инструментов;
		пресное сдобное,	ассортимент, рецептуры,
		песочное, бисквитное,	требования к качеству,
		пресное слоеное,	мучных кондитерских изделий;
		заварное, воздушное, пряничное вручную и с	органолептические
		пряничное вручную и с использованием	способы
		технологического	определенияготовности
		оборудования; -	выпеченных изделий;
		подготавливать	нормы, правила
		начинки,	взаимозаменяемости
		отделочныеполуфабрика	продуктов;
		ты; - проводить	продуктов,
		формование, расстойку,	
		выпечку, оценку	
		готовности выпеченных	
		мучных кондитерских	
		изделий; - проводить	
		оформление мучных	
		epopulatine my mbix	

	кондитерских изделий;	
	выбирать, безопасно	
	использовать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника
упаковка на	мучные	порционирования
выносмучных	кондитерскиеизделия	(комплектования),
кондитерских	перед отпуском,	складирования для
изделий	упаковкой на вынос;	непродолжительного
разнообразного	порционировать	хранения мучных
ассортимента	(комплектовать) с	кондитерских изделий
	учетом рационального	разнообразного
	использования ресурсов,	ассортимента; виды,
	соблюдения требований	назначение посуды для
	по безопасности готовой	подачи, контейнеров для
	продукции; соблюдать	отпуска на вынос мучных
	выход при	кондитерских изделий
	порционировании;	разнообразного
	выдерживать условия	ассортимента, в том числе
	хранения мучных	региональных; методы
	кондитерских изделий с	сервировки и подачи
	учетом требований по	мучных кондитерских
	безопасности готовой	изделий разнообразного
	продукции; выбирать	ассортимента; требования
	контейнеры, эстетично	к безопасности хранения
	упаковывать на вынос	готовых мучных
	для транспортирования	кондитерских изделий
	мучных кондитерских	разнообразного
	изделий	ассортимента; правила
	(маркирования
		упакованных мучных
		кондитерских изделий
		разнообразного
		ассортимента, правила
		заполнения этикеток
		изделий
Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на
потребителями при	стоимость, вести учет	мучных кондитерских
отпуске продукции	реализованных мучных	изделий разнообразного
на вынос;	кондитерских изделий	ассортимента на день
взаимодействие с	разнообразного	принятия платежей;
потребителями при	ассортимента;	правила торговли; виды
отпуске продукции	пользоваться	оплаты по платежам;
с прилавка/раздачи	контрольно-кассовыми	виды и
у прилавка/раздачи	машинами при	характеристикаконтрольн
	manimum npn	- Ampunt opine i in kuku i i i posibin

оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам: поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

о-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских излелий

Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющиеи дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и

	T	Т
	вручную и в	нормативнотехническая
	посудомоечной машине,	документация,
	чистить и раскладывать	используемая при
	на хранение посуду и	изготовлении
	производственный	хлебобулочных, мучных
	инвентарь в	кондитерских изделий;
	соответствии со	возможные последствия
	стандартами чистоты; соблюдать правила	нарушения санитарии и гигиены; требования к
	мытья кухонных ножей,	личной гигиене персонала
	острых, травмоопасных	при подготовке
	частей	производственного
	технологического	инвентаря и
	оборудования; -	производственной
	обеспечивать чистоту,	посуды; правила
	безопасность	безопасного хранения
	кондитерских мешков;	чистящих, моющих и
	соблюдать условия	дезинфицирующих
	хранения	средств, предназначенных
	производственной	для последующего
	посуды, инвентаря,	использования; правила
	инструментов	утилизации отходов виды,
Подбор,	Выбирать	назначение упаковочных
подготовка к	оборудование,	материалов, способы
работе, проверка	производственный	хранения пищевых
технологического	инвентарь,	продуктов, готовых
оборудования,	инструменты, посуду в	хлебобулочных, мучных
производственного	соответствии с видом	кондитерских изделий;
инвентаря,	работ в кондитерском	виды, назначение
инструментов,	цехе; подготавливать к	оборудования, инвентаря
весоизмерительны	работе, проверять	посуды, используемых
х приборов	технологическое	для порционирования (комплектования),
	оборудование,	укладки готовых
	производственный инвентарь,	хлебобулочных, мучных
	инструменты,	ALCOOUTIONIBIA, MYNIBIA
	весоизмерительные	
	приборы всоответствии	
	с инструкциями и	
	регламентами,	
	стандартами чистоты;	
	соблюдать правила	
	техники безопасности,	
	пожарной безопасности,	
	охраны труда	
Подготовка	Выбирать,	
рабочего места для	подготавливать,	
порционирования(к	рационально размещать	
омплектования),	на рабочем месте	
отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
на вынос готовых	контейнеры,	

	1	T _	T
	хлебобулочных,	оборудование для	
	мучных	упаковки, хранения,	
	кондитерских	подготовки к	
	изделий	транспортированию	
		готовых хлебобулочных,	
		мучных кондитерских	
		изделий	
	Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
	складирование	проверять	к качеству, условия и
	пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
	продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
	расходных	безопасность	при приготовлении
	материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
	используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
	их приготовления	требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	продуктов, материалов,
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.5.	Подготория	Подбирать соответствии	Accommynation
	Подготовка	1	Ассортимент
Осуществлять	основных	с технологическими	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	требованиями, оценка	выбора основных
творческое	дополнительных	качества и безопасности	продуктов и
оформление,	ингредиентов	основных продуктов и	дополнительных
подготовку к		дополнительных	ингредиентов с учетом их
реализации		ингредиентов;	сочетаемости,
пирожных и тортов		организовывать их	взаимозаменяемости;
разнообразного		хранение в процессе	критерии оценки качества
ассортимента		приготовления	основных продуктов и
		пирожных и тортов с	дополнительных
		соблюдением	ингредиентов для
		требований по	пирожных и тортов
		безопасностипродукции,	разнообразногоассортиме
		товарного соседства;	нта; виды, характеристика
		выбирать,	региональных видов
		подготавливать	сырья, продуктов; нормы
		ароматические,	взаимозаменяемости
		красящие вещества;	сырья и продуктов;
		взвешивать, измерять	
		продукты, входящие в	

T		T
	состав пирожных и	
	тортов в соответствии с	
	рецептурой;	
	осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	соответствии с нормами	
	закладки,	
	особенностями заказа;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	пирожных и тортов	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
мучных	комбинировать	пирожных и тортов,
кондитерских	различные способы	правила их выбора с
изделий	приготовления	учетом типа питания;
разнообразного	пирожных и тортов с	виды, назначение и
ассортимента	учетом типа питания: -	правила безопасной
	подготавливать	эксплуатации
	продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
	различные виды теста:	инструментов;ассортимен
	пресное сдобное,	т, рецептуры, требования
	песочное, бисквитное,	к качеству, пирожных и
	преснослоеное,	тортов;
	заварное, воздушное,	органолептические
	пряничное вручную и с	способы определения
	использованием	готовности выпеченных и
	технологического	отделочных
	оборудования; -	полуфабрикатов; нормы,
	подготавливать	правила
	начинки, кремы,	взаимозаменяемости
	отделочные	продуктов
	полуфабрикаты; -	
	проводить формование	
	рулетов из бисквитного	
	полуфабриката; -	
	готовить, оформлять	
	торты, пирожные с	
	учетом требований к	
	безопасности готовой	
	продукции; выбирать,	
	безопасно использовать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника

упаковка на вынос мучных кондитерских изделийразнообраз ного ассортимента

пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетомрационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов

порционирования (комплектования), складирования для непродолжительногохран ения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживатьвизуальны й контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

Ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на

		пирожных и тортов;	иностранном языке;
		разрешать проблемы в	техника общения,
		рамках своей	ориентированная на
0.74.04		компетенции	потребителя
ОК 01.	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессионально м	социальный контекст, в
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	котором приходится
деятельности,	различных	контексте;	работать и жить;
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	Основные источники
различным	Проведение	и/или проблему и	информации и ресурсы
контекстам.	анализа сложных	выделять её составные	для решения задач и
	ситуаций при	части; Правильно	проблем в
	решении задач	выявлять и эффективно	профессиональном
	профессиональной	искать	и/илисоциальном
	деятельности	информацию, необходим	контексте. Алгоритмы
	Определение	ую для решения задачи	выполнения работ в
	этапов решения	и/или проблемы;	профессиональной и
	задачи.	Составить план	смежных областях;
	Определение	действия, Определить	Методы работы в
	потребности в	необходимые ресурсы;	профессиональной и
	информации	Владеть актуальными	смежных сферах.
	Осуществлениеэфф	методами работы в	Структура плана для
	ективного поиска.	профессионально й и	решения задач Порядок
	Выделение всех	смежных сферах;	оценки результатов
	возможных	Реализовать	решения задач
	источников	составленный план;	профессиональной
	нужных ресурсов, в	Оценивать результат и	деятельности
	том числе	последствия своих	
	неочевидных.	действий	
	Разработка	(самостоятельно или с	
	детального плана	помощью наставника).	
	действий Оценка		
	рисков на каждом		
	шагу Оценивает		
	плюсы и минусы		
	полученного		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает		
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
ОК 02.	Планирование	Определять задачи	Номенклатура
Осуществлять	информационного	поиска информации	информационных
поиск, анализ и	поиска из широкого	Определять	источников
интерпретацию	набора источников,	необходимые	применяемых в
информации,	необходимого	источники	профессиональной
необходимой для	для выполнения	информации	деятельности
выполнения задач	профессиональных	Планировать	Приемы
	задач;	процесс поиска	

профессиональной деятельности.	Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной герминологии Определение граектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной гематике на государственном языке. Проявление голерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

OX4.0=			I
ОК 07.	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей	безопасности при	Определять	ведении
среды,	ведении	направления	профессиональной
ресурсосбережени	профессиональной	ресурсосбережения	деятельности
ю,	деятельности; Обеспечивать	в рамках	Основные ресурсы
эффективно		профессиональнойдеятел	задействованные
действовать в	Ресурсосбережение на рабочем месте	ьности по	впрофессиональной
чрезвычайных	на рабочем месте	профессии	деятельности
ситуациях		(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
ОК 09.	Применение	Применять средства	Современные
Использовать	средств	информационных	средства и устройства
информационные	информатизации и	технологий для	информатизации
технологии в	информационных	решения	Порядок их
профессиональной	гехнологий для	профессиональных	_
деятельности.	реализации	задач	применения и
деятельности.	профессиональной	Использовать	программное
	деятельности	современное	обеспечение в
		программное	профессиональной
		обеспечение	деятельности
ОК 10.	Применение в	Понимать общий	Правила построения
Пользоваться	профессиональной	смысл четко	Простых и сложных
профессиональной	деятельности	произнесенных	предложений
документацией на	инструкций на	высказываний	на
государственном и	государственном и	на известные	профессиональные
иностранном языке.	иностранном языке.	темы	темы основные
1	Ведение общения на	(профессиональные	общеупотребительные
	профессиональные	и бытовые), понимать	глаголы (бытовая
	гемы	гексты на	и профессиональная
		базовые	лексика) лексический
		профессиональные	минимум, относящийся
		темы участвовать	к описанию предметов,
		в диалогах	средств и процессов
		на знакомые	профессиональной
		общие и профессиональные	1
		1 1	деятельности особенности
		темы строить	
		простые высказывания о себе	произношения
		и о своей	правила чтения текстов
		профессиональной	профессиональной
		деятельности	направленности
		кратко обосновывать	
		и объяснить свои	
		действия (текущие и	
		планируемые)	
		писать простые	
		связные сообщения	
		на знакомые	
		или интересующие	
		профессиональные	

ОК 11.	Определение	Выявлять	Основы
Планировать	инвестиционную	достоинства и	предпринимательской
предприниматель-	привлекательность	недостатки	деятельности
скую деятельность	коммерческих идей	коммерческой идеи	Основы финансовой
В	в рамках	Презентовать идеи	грамотности
профессиональной	профессиональной	открытия	Правила разработки
сфере.	деятельности	собственного дела в	бизнес-планов
	Составлять бизнес	профессиональной	Порядок
	план	деятельности	выстраивания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 694 часов, в том числе:

промежуточная аттестация в виде экзамена;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов;

учебной практики – 216 часов;

производственной практики – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-	Наименования разделов профессионального	Всего часов		_	, отведенный на осв нарного курса (курс		Практика		
нальных компетенций	модуля	(макс. учебная нагрузка и	аудитор	ательные оные учебные анятия	внеаудиторная(са мостоя-тельная) учебная работа	консультации/ экзамены	учебная,	производственная часов (если	
		практики)	всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	всего, часов	всего часов	часов	предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11	К 01-05, приготовления,подготовк		108	36	-	3	-	-	
ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-05, 07,09,10,11	ПК 5.1 - 5.5 МДК 05.02. Процессы приготовления,		200	66	-	3	-	-	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	216 144				-	216	144	
	Всего:	694	308	102	-	6	216	144	

43

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
	анизация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>108</u>		ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11
хлебобулочных,мучныхкон	отовления,оформления и подготовки к реализации дитерских изделий			ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11
Тема 1.1 Характеристика процессовприготовления, оформленияи подготовки к реализациихлебобулочных , мучных кондитерских изделий	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	2	
Тема 1.2 Организация и техническоеоснащение работ поприготовлению, оформлению и подготовкик	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на выносхлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	2	
реализациихлебобулочных , мучных кондитерских изделий	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	2,3	
Тема 1.3 Виды, классификация иассортимент кондитерского сырья ипродуктов	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6	2	

	2. Правила сочетания, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,	4	2,3	
	производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	2,3	
Раздел 2. Приготовление и по хлебобулочных, мучных конді	одготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для			ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортиментотделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация взависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	6	2	
Тема 2.2 Приготовление сиропов иотделочных полуфабрикатов на их основе	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование вприготовленииотделочныхполуфабрикатов, хлебобулочных, мучныхкондитерски х изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов идополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки),правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила ирежим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	12	2	

	5.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температурыуваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия			
<u>Тема 2.3</u> Приготовление глазури	и сроки хранения. 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой дляглазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6	2	
Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1. Классификациякремовв зависимости отиспользования основногосырьяи дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условияи срокихранения. Использование кремов приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1.Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6	2,3	
<u>Тема 2.5</u> Приготовление сахарноймастики и марципана	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования ккачеству, условия и сроки хранения. 2.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6	2	
<u>Тема 2.6</u> Приготовление посыпоки крошки	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и срокихранения. 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Приготовление отделочных полуфабрикатов	14	2,3	
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленногопроизводства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования ккачеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства вприготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и вариантыоформления.	8	2,3	
<u>МДК 05.02.</u> Пр	оцессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>200</u>		ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-05, 07,09,10,11
хлеба разнообразного ассор	рческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и тимента			ПК 5.1-5.3 ОК 01-05, 07,09,10,11
Тема 3.1 Классификация и ассортиментхлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов идополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	8	2	
<u>Тема 3.2</u> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1. Виды фаршейи начинок в зависимостиот применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	8	2	
Тема 3.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1. Замес и образование теста. Сущность процессов,происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора,характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительныхингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочныхизделий ихлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизмдействия разрыхлителей. 2.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеногодрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов напродолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определенияготовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	12	2,3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2.2	
	Решение задач на определение упека,припека,расчет количества воды для	6	2,3	

Тема 3.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 1. Ассортимент хлебобулочных изделий ихлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в томчисле региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки ипосле нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования ккачеству, условия и сроки хранения	14	2	
хлебобулочныхизделий и	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14		
хлеба	<i>Лабораторная работа №</i> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба издрожжевого безопарного теста	6	2,3	
	Лабораторная работа № Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба издрожжевого опарного теста	8	2,3	
Раздел 4. Изготовление, тв изделий разнообразногоас	орческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских сортимента			ПК 5.1,5.4 ОК 01-05, 07,09,10,11
<u>Тема 4.1</u> Мучные кондитерскиеизделия из бездрожжевоготеста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа,качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучнымкондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочнымиполуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	12	2,3	
<u>Тема 4.2</u> Приготовление и оформление и подготовка к	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числерегиональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способыприготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степениготовности разных видов мучных кондитерских изделий 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	20	2	
реализации мучных	Тематика лабораторных занятий			
кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного	Лабораторное занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	2,3	
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	2,3	
ассортимента	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	2,3	
	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	3	2,3	
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	3	2,3	

	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	2,3	
	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	2,3	
Раздел 5. Изготовление, тво разнообразного ассортимен	орческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов ита			ПК 5.1, 5.5 ОК 01-05, 07,09,10,11
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	 Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетаниевыпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовкапирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовлениебисквитныхпирожных в зависимости отприменяемыхотделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. различной формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочныхполуфабрикатов:кремовые,фруктово-желейные, глазированные и др. различной формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Различие в отделке пирожных в зависимости от вида Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца,шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных,применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.Приготовление крошковой массы, формование и отделька пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Тематика практических и лабораторовление, оформление и подготовка к резигация и подготовка к 	28	2,3	
<u>Тема 5.2</u>	реализации пирожных 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от		2,5	
Изготовление и оформление тортов	сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и	18	2,3	

		1	
варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству,			
условия и сроки хранения.			
2.Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых			
отделочных полуфабрикатов:кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-			
желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые,			
полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в			
зависимости от формы.Варианты оформления тортов в зависимости от			
ассортимента			
3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых			
отделочных полуфабрикатов:кремовые, фруктово-желейные, глазированные и			
др. и от формы: квадратные и круглые. Процессприготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от			
ассортимента.			
4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных			
полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от			
формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления взависимости от формы.			
Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент,			
особенность процесса приготовления.Варианты оформления тортов в			
зависимости от ассортимента.			
6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса			
приготовления. Вариантыоформления тортов в зависимости от ассортимента.			
Тематика практических и лабораторных занятий		_	
Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	10	2,3	_
Экзамен			
<u>Учебная практика по ПМ.05</u> Виды работ:			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и			
безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента			
использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
2. Подбор технологического оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, его безопасная			
эксплуатация в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	216		
2. Оформление заявок на сырье, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных,	<u>216</u>		
мучных кондитерских изделий			
3. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья по накладной.			
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.			
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями			
заказа, сезонностью.			

- 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
 - 8. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковка и режимы хранения
- 9. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- 10. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 12. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
 - 14. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 17. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика по ПМ.05 Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

<u>144</u>

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) сырья, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения сырья, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. б. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных

<u>Уровни освоения учебного материала</u>, используются следующие обозначения: **1 – ознакомительный** (узнавание ранее изученных объектов, свойств); **2 – репродуктивный** (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); **3 – продуктивный** (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

ИТОГО

694

кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителемпри отпуске с раздачи, на вынос

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета **технологии кондитерского производства, учебного кондитерского цеха**.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	наличие	и соответствие
		требованиям ФГОС (ГОС)	
		количество	% от требования
			ΦΓΟС (ΓΟС)
	атория «Учебный кондитерский цех»		
1.	Весы настольные электронные	5	100%
2.	пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX	1	100%
3.	микроволновая печь	3	100%
4.	Расстоечный шкаф РПК-5	1	100%
5.	плиты электрические	3	100%
6.	шкаф холодильный	1	100%
7.	шкаф морозильный	1	100%
8.	шкаф шоковой заморозки	1	100%
9.	льдогенератор	1	100%
10.	тестораскаточная машина	1	100%
11.	планетарный миксер	1	100%
12.	блендер	5	100%
13.	машина для вакуумной упаковки	1	100%
14.	куттер	1	100%
15.	стеллаж передвижной	2	100%
16.	моечная ванна двухсекционная	1	100%
17.	блендеры-измельчители	5	100%
18.	миксеры B-5H-5-220V Pyhl	5	100%
19.	столы рабочие с полкой-решеткой	5	100%
20.	шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01	1	100%
21.	шкаф пекарский ШЖЭ/3	1	100%

В учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., пепераб. и доп. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 400 с.
- 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

- 1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2012г.
- 2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2013г.
- 3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
- 4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

- 1. http://www.pitportal.ru/ информационный портал "Весь общепит России" доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 2. http://supercook.ru информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 3. http://supercook.ru/ Большой Кулинарный Словарь доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 3. http://supercook.ru/ Большой Кулинарный Словарь доступ не ограничен, не требует регистрации

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный ПМ 05. Приготовление, оформление модуль к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной основной образовательной части примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, профессионального модуля Освоению программы данного предшествует программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы освоение микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ 04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий лабораторных ДЛЯ И практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационнотелекоммуникационной «Интернет», сети a также наличия Учебногокондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента»предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводятся обучающимися при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано после освоения междисциплинарного курса. Учебная учебном практика может проводиться кондитерском Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании предоставленных аттестационных листов, договора прохождения практики, дневника учета учебно-производственных работ. По результатам практики предоставляется отчёт.

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы,

различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

обучающихся осуществляется Промежуточная аттестация рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных ПО отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего профессионального образования, профилю профессионального ПМ соответствующего модуля 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»получение мучных дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

	ен <mark>иваемые знания и умения,действия Методы оценки Критерии оценки к</mark> анизация процессов приготовления,оформления и подготовки к реализ		кондитерскихизделий
IK 5.15.5.	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части	Полнота ответов, точность формулировок, н менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результато поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,
	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения	проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,	адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, н менее 70% правильных ответов.
	пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных	-тестирования.	Не менее 75% правильных ответов

кондитерских изделий;		
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способом	,	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций,

качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад

Действия:

подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене регламентов
-Рациональность действий
и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

Pasden 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий

ПК 5.1, 5.2

Знания:

ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки

отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного

Текущий контроль при провдении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения

исследований и т.д.)	профессиональной
,	терминологии
Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,	Полнота ответов, точность формулировок, н менее 70% правильных ответов.
-тестирования.	Не менее 75% правильных ответов
Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требования
- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий
	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной

термостабильные начинки и пр.; Промежуточная - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим аттестация: -Адекватность, - экспертная оценка способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным оптимальность выбора выполнения практических песком до загустения; заданий на способов действий, - варить сахарный сироп для промочки изделий; зачете/экзамене по МДК: методов, техник, - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для последовательностей - экспертная оценка приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); действий и т.д. отчетов по учебной и - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; производственной практике -Точность оценки - готовить жженый сахар; -Соответствие - готовить посыпки; требованиям инструкций, - готовить помаду, глазури; регламентов Итоговый контроль: -Рациональность действий - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой - экспертная оценка и т.д. продукции; сформированности ПК и - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; ОК на демонстрационном Правильное выполнение доводить до вкуса, требуемой консистенции; экзамене заданий в полном объеме выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов; Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента $\Pi K 5.1-5.3$ Текуший контроль Знания: Полнота ответов. ассортимент, характеристика, правила выбора основных точность формулировок, не при провдении: продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их -письменного/устного менее 70% правильных ответов. onpoca; сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и Не менее 75% правильных -тестирования;

дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

ответов.
Актуальность темы,
адекватность результатов
поставленным целям,
полнота ответов,
точность формулировок,
адекватность применения
профессиональной
терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя		
Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
 подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; 	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций,

Braday 4 Hopes	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел 4. Изгот разнообразного	говление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных коноассортимента	ідитерских изделий	
ПК 5.1, 5.2,	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
5.4	ассортимент, характеристика, правила выбора основных	при провдении:	точность формулировок, не
	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	-письменного/устного	менее 70% правильных
	сочетаемости, взаимозаменяемости;	onpoca;	ответов.
	критерии оценки качества основных продуктов и		
	дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий	-тестирования;	Не менее 75% правильных
	дополнительных ингреднентов для му шых кондитерских изделии	<u> </u>	

разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;

правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

ответов.
Актуальность темы,
адекватность результатов
поставленным целям,
полнота ответов,
точность формулировок,
адекватность применения
профессиональной
терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

TARRY OF THE SECOND OF THE SEC	I	
правила общения с потребителями;		
базовый словарный запас на иностранном языке;		
техника общения, ориентированная на потребителя	m v	
Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным	Правильность, полнота выполнения заданий,
дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы	точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных	- экспертная оценка	
кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,	демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций,
бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное		регламентов -Рациональность действий
вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка	и т.д.
готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование,	выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,
производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество мучные кондитерские изделия перед	отчетов по учебной и производственной практике	методов, техник, последовательностей
отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального		действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	Итоговый контроль:	требованиям инструкций,

	готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля	5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пир	ожных и тортов разнообразн	ого ассортимента
ПК 5.1, 5.2, 5.5	Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных

дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;

органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;

правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

правила общения с потребителями;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

ответов.
Актуальность темы,
адекватность результатов
поставленным целям,
полнота ответов,
точность формулировок,
адекватность применения
профессиональной
терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

базовый словарный запас на иностранном языке;	Ī	I
техника общения, ориентированная на потребителя		
	Tamunië nammani	
Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
 проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, 	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	производственной практике	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов

соблюдать выход при порционировании; Итоговый контроль: -Рациональность действий выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом - экспертная оценка $u m.\partial$. сформированности ПК и ОК требований по безопасности готовой продукции; на демонстрационном Правильное выполнение выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для заданий в полном объеме экзамене транспортирования пирожных и тортов; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с

прилавка/раздачи