

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю  
Директор ГПОУ «СТТ»  
Ушакова И.В.  
«24» августа 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2022 г.

**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум».

**Разработчики:**

**Терёшина Анна Сергеевна**, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории;

**Чубок Людмила Ивановна**, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории.

**Аннотация**

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

- Федерального закона Российской Федерации от 29 октября 2012 г. № 273 (с изм.) – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г.);
- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 24 августа 2022 г.

**Эксперт от работодателя:**

ИП Кислицын И.С.

(место работы)

Коммерческий директор

(занимаемая должность)

(Кислицын И.С.)

(подпись/инициалы, фамилия)

М.П.

©ГПОУ «Сосногорский технологический техникум», 2022  
© Терёшина А.С., Чубок Л.И., 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.2.1 Перечень профессиональных компетенций.....	4
1.3 Требования к результатам освоения основных видов деятельности.....	4
1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.....	5
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>6</b>
2.1 Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля.....	6
<b>3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>21</b>
3.1 Тематический план профессионального модуля.....	21
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).....	23
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>40</b>
4.1 Материально-техническое обеспечение.....	40
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	40
4.3 Организация образовательного процесса.....	41
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	42
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....</b>	<b>43</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 16675 Повар, 12901 Кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции.

### 1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.

## 1.3. Требования к результатам освоения основных видов деятельности

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок,</li></ul>
---------------------------	---

	<p>отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul>

#### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 1554 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 438 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося - (обязательных учебных занятий)  
- 438 часов;

учебной практики – 432 часа;

производственной практики – 684 часа.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Дескрипторы (действие)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и</p>

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.	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
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при

	кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.	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.	приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.
--	---	--	---

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

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>	<p>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;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
--	--	--	---



		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 отделочных полуфабрикатов.	Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки 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;	Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить посыпки;</li> <li>– готовить помаду, глазури;</li> <li>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</li> </ul>	
	Хранение отделочных полуфабрикатов.	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.	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	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	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	<p>дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, фарши;</li> <li>– подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста</li> </ul>	<p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>

		<p>вручную и с использованием механического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</li> </ul>	
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход при порционировании.</p> <p>Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	<p>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</p>

			ассортимента, правила заполнения этикеток.
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>– принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>– принимать и оформлять;</li> <li>– безналичные платежи;</li> <li>– составлять отчет по платежам;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</li> </ul>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

**Раздел модуля 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	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение в процессе приготовления мучных	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества
--	--	---	---

<p>регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки,</li> <li>– отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных</li> </ul>	<p>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.</p>

		<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</li> </ul>	
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход при порционировании.</p> <p>Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий.</p>	<p>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.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на</p>

	<p>отпуске продукции прилавка/раздачи.</p>	<p>с разнообразного ассортимента.          Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.          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.</p>	<p>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.</p>
--	--	--	--

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

<p>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</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>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,</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья,</p>
---	---	---	---



<p>кондитерских изделий ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов.</p>	<p>продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</li> </ul>	<p>Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос</p>	<p>Проверять качество пирожных и</p>	<p>Техника порционирования</p>

	<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов.</p>	<p>(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.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

		<p>потребителем;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;          разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 01.          Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.          Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.          Определение этапов решения задачи.          Определение потребности в информации.          Осуществление эффективного поиска.          Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана 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.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.          Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.          Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.          Составить план действия.          Определить необходимые ресурсы.          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.          Реализовать составленный план;          Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.          Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.          Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.          Методы работы в профессиональной и смежных сферах.          Структура плана для решения задач.          Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 04.          Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.          Взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Психология коллектива.          Психология личности.          Основы проектной</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Планирование профессиональной деятельность.	руководством, клиентами.	деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка вкл. практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, (по профилю)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>МДК. 05.01. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	100	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1. - 5.4. ОК 1, 4, 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных изделий	<b>44</b>	<b>44</b>	22	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2. ОК 1, 4, 7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных изделий	<b>98</b>	<b>98</b>	46	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2. ОК 1, 4, 7	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>58</b>	<b>58</b>	32	<b>0</b>	-	-

	<b>МДК. 05.02. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>220</b>	<b>220</b>	110	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1. - 5.4. ОК 1, 4, 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий	<b>34</b>	<b>34</b>	14	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2. ОК 1, 4, 7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	<b>78</b>	<b>78</b>	36	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2. ОК 1, 4, 7	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>50</b>	<b>50</b>	30	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2. ОК 1, 4, 7	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>26</b>	<b>26</b>	14	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1., 5.2., 5.5. ОК 1, 4, 7	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	16	<b>0</b>	-	-
ПК 5.1.-5.5. ОК 1, 4, 7	<b>Консультации</b>	<b>12</b>					
	<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.</b>	<b>6</b>					
	<b>Учебная практика</b>	<b>432</b>				432	-
	<b>Производственная практика</b>	<b>684</b>				-	684
	<b>Всего:</b>	<b>1554</b>				<b>432</b>	<b>684</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, консультации, промежуточная аттестация	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.05.01. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента		209	
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных изделий		44	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий.	2	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных изделий.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	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	

к реализации хлебобулочных и мучных изделий	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных изделий.	2	3	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий.	2		
	<b>Практические задания</b>	<b>10</b>		
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных изделий.	4		
	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	6		
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	2	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий.	4		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию.	2		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий.	2		
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>		3
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	4		
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	4		
Оформление таблицы качества сырья.	4			
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных изделий</b>		<b>98</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	2	



Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	4	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных и мучных изделий.	4	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Оформление таблицы классификации отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья.	2	
	Оформление таблицы взаимозаменяемости сырья.	2	
	Оформление таблицы использования отделочных полуфабрикатов.	2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	2
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных и мучных изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных и мучных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.	2	
	Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	

	Оформление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.	4		
	Оформление технологических карт приготовления отделочных полуфабрикатов.	4		
Тема 2.3. Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2	
	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2		
	Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных изделий, правила и варианты оформления.	2	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	Оформление таблицы использования сырья в зависимости от вида глазури.	4		
		Оформление таблицы использования глазури.	2	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2	
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления.	2		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных мучных 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.	4	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>		
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4		
	Оформление технологических схем приготовления различных кремов и глазури.	4		
		Оформление таблицы качества кремов и глазури.	2	
		Оформление таблицы рецептур комбинированных кремов.	2	
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных и мучных изделий, правила и варианты оформления.	2	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		

	Оформление таблицы использования сырья для приготовления сахарной мастики и марципана.	4	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных изделий, правила и варианты оформления.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	3
	Оформление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.	4	
	Оформление таблицы взаимозаменяемости сырья.	4	
	Оформление таблицы качества посыпок и крошки.	2	
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных изделий, правила и варианты оформления.	2	
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	4	
	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	2	

	качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.		
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	2
	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2	
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2	
	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	2	
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	3
	Оформление таблицы использования начинок и фаршей в зависимости от вида изделий.	2	
Работа со Сборником рецептур.	2		
	Оформление технологических карт приготовления фаршей.	4	
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	
	Расчет расхода сырья для приготовления теста различных видов.	4	
	Решение задач на расчет упека и припека.	4	
	Оформление таблицы сроков хранения хлебобулочных изделий.	4	
	Оформление технологических карт приготовления хлебобулочных изделий.	4	
Оформление таблицы способов замеса теста в зависимости от вида изделия.	4		
Оформление таблицы качества хлебобулочных изделий.	4		

<p><b>МДК.05.02. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>		<p><b>229</b></p>	
<p><b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий</b></p>		<p><b>34</b></p>	
<p><b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления кондитерских изделий.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий.</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос кондитерских изделий.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кондитерских изделий.</p> <p><b>Практические задания</b></p> <p>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>8</b></p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>2</p> <p>3</p>
<p><b>Тема 1.3.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>8</b></p>	

Виды, классификация и ассортимент сырья и продуктов	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент сырья и продуктов, используемых при приготовлении кондитерских изделий.	2	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию.	2		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий.	2		
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	3	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2		
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2		
	Оформление таблицы качества сырья.	2		
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий</b>		<b>78</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2		
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении кондитерских изделий.	2		
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	Оформление таблицы классификации отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья.	2		3
	Оформление таблицы взаимозаменяемости сырья.	2		
	Оформление таблицы использования отделочных полуфабрикатов.	2		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	2	

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.	2	
	Украшения из желе, их использование в приготовлении кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Оформление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	Оформление технологических карт приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	3
	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2	
	Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных изделий, правила и варианты оформления.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Оформление таблицы использования сырья в зависимости от вида глазури.	2	
Оформление таблицы использования глазури.	2		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления.	2	

использованию кремов	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении кондитерских изделий.	2	3
	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.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	Оформление технологических схем приготовления различных кремов и глазури.	2	
	Оформление таблицы качества кремов и глазури.	2	
	Оформление таблицы рецептов комбинированных кремов.	2	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Оформление таблицы использования сырья для приготовления сахарной мастики и марципана	4	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использование посыпок и крошки в приготовлении кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	Оформление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.	4	
	Оформление таблицы взаимозаменяемости сырья .	4	
	Оформление таблицы качества посыпок и крошки.	2	
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	



<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании кондитерских изделий.	2	
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок для кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	3
	Виды начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении кондитерских изделий . Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	Методы приготовления, порядок подготовки. Порядок заправки начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.	2	
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2	
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2	
	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерских изделий.	2	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Оформление таблицы использования начинок и фаршей в зависимости от вида изделий.	2	
	Работа со Сборником рецептур.	2	
Оформление технологических карт приготовления начинок.	2		
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Ассортимент кондитерских, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	4	

	региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	3
	Расчет расхода сырья для приготовления теста различных видов.	4	
	Решение задач на расчет упека и припека.	4	
	Оформление таблицы сроков хранения кондитерских изделий.	4	
	Оформление технологических карт приготовления кондитерских изделий.	4	
	Оформление таблицы способов замеса теста в зависимости от вида изделия.	4	
	Оформление таблицы качества кондитерских изделий.	4	
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	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 мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	3
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	4	
	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	Работа со Сборником рецептов.	2	

	Расчет количества сырья для приготовления кондитерских изделий.	4	
	Оформление технологических карт приготовления кондитерских изделий.	4	
	Оформление технологических схем приготовления кондитерских изделий.	4	
<b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Приготовление различных пирожных в зависимости от формы, видов полуфабриката, применяемых отделочных полуфабрикатов.	4	2
	Варианты оформления пирожных в зависимости от ассортимента.	4	
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Приготовление 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.	4	2
	Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	Работа со сборником рецептов.	4	3
	Расчет количества сырья для приготовления тортов и пирожных.	4	
	Оформление технологических карт приготовления тортов и пирожных.	4	
	Оформление технологических схем приготовления тортов и пирожных.	4	
	<b>Консультации</b>	<b>12</b>	
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к экзамену.	12	3
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Комплексный экзамен.</b>	<b>6</b>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>432</b>	
	<b>Виды работ:</b> 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	432	

	<p>требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li><li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li><li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li><li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li><li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li><li>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.</li><li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li><li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li><li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li><li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li><li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых</li></ol>		
--	---	--	--

	<p>продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. 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).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара 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</p>		
	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны</p>	<p><b>684</b></p> <p>684</p>	

	<p>труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления 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.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>9. 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.).</li> <li>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное</li> </ol>		
--	---	--	--

	использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
	<b>Итоговый контроль знаний – квалификационный экзамен.</b>		
		<b>Всего:</b>	<b>1554</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала 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).

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации рабочей программы профессионального модуля имеется наличие учебного кабинета Кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

#### **Учебно-методический материал:**

- технологические карты;
- технологические схемы;
- опорные конспекты;
- карточки – задания,
- контрольно-оценочные материалы;
- учебники и учебные пособия;
- таблицы;
- методические рекомендации по выполнению практических работ;
- уроки – презентации;
- пошаговые инструкции приготовления блюд.

#### **Технические средства обучения (каб. 22):**

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- интерактивная доска.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2008. -352 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.



2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.-592 с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-112 с.

#### **Нормативно-техническая документация:**

1. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2002- 1016 с.

#### **Интернет ресурсы:**

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-gotovim.ru>
2. Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-1001recept.com>
3. "Gotovim-doma.ru" - кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-Gotovim-Doma.ru>
4. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>
5. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.povarenok.ru>

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Рабочая программа профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение) и производственную практику в мастерских образовательного учреждения или на предприятиях города.

Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

По результатам освоения программы модуля предусмотрен квалификационный экзамен (Кэ).

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивается педагогическими кадрами.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оценка качества освоения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента должна включать текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарному курсу профессионального модуля разрабатываются самостоятельно преподавателями и мастерами производственного обучения и доводятся до обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
ПК 5.1.-5.5.	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме / экзамена по МДК.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>

	<p>инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.</li> </ul>		

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

<b>изделий</b>			
ПК 5.1., 5.2.	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>

	<p>добавок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>– готовить желе;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>– варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>– готовить жженный сахар;</li> <li>– готовить посыпки;</li> <li>– готовить помаду, глазури;</li> <li>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> </ul>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК.</p> <p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; - оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.1.-5.3.	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>– ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>– правила торговли;</li> <li>– виды оплаты по платежам;</li> <li>– виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>– виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя.</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - подготавливать продукты;</li> <li>- - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- - подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- - подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- - проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</li> </ul>	<p>производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных</li> </ul>		

	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>		
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<p>ПК 5.1., 5.2., 5.4.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>– ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>– правила торговли;</li> <li>– виды оплаты по платежам;</li> <li>– виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>– виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя.</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное, в ручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки,</li> <li>– отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>– принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>– принимать и оформлять;</li> <li>– безналичные платежи;</li> <li>– составлять отчет по платежам;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>	<p>производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;</li> <li>– разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</li> </ul>		
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>		
<b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			
<p>ПК 5.1., 5.2., 5.5.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>– ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>– правила торговли;</li> <li>– виды оплаты по платежам;</li> <li>– виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>– виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя.</li> </ul>		<p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>

	<p>пирожных и тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, кремы,</li> <li>– отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>– принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>– принимать и оформлять;</li> <li>– безналичные платежи;</li> <li>– составлять отчет по платежам;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> </ul>	<p>практических занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</li> <li>– разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</li> </ul>		
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>		