

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ЯППИ»  
\_\_\_\_\_ Антонов А.Б.



14.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
\_\_\_\_\_ Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**  
на заседании ЦК  
Протокол от 14.06.2022 г № 11  
Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Терасимова О.Н., Наумова Н.Г. преподаватели  
специализации

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза Бойкова Е.А. Бойкова Е.А., методист  
Внешняя экспертиза Соколова Н.Л. Соколова Н.Л., заместитель  
директора по УПР  
Чебоксарский кооперативный  
техникум Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 5) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих общих компетенций (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

#### 1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

### 1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные 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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

<b>Иметь практический опыт в</b>	<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;</li> <li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>-порционировании (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<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,</li> </ul>

	<p>мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<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>

## Конкретизированные требования по профессиональному модулю

### Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>

	<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
	<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

### Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <hr/> <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, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <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> </ul> <hr/> <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</li> </ul>

	<p>опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <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> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</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 отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <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</li> </ul>

	<p>производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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>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> </ul>
<b>ПК 5.3.</b>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка</li> </ul>

качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

– подготавливать продукты;

– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

– подготавливать начинки, фарши;

– подготавливать отделочные полуфабрикаты;

– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;

– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;

– проводить оформление хлебобулочных изделий;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

– соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба

– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;

– владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

**Знания:**

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

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> <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 отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <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>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>ПК 5.4.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</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 приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с</li> </ul>

использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводить оформление мучных кондитерских изделий;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий

**Знания:**

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий

	<p>разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<b>ПК 5.5.</b>	<p><b>Практический опыт:</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> <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 пирожных и тортов</li> <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, 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>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и</li> </ul>

	тортов
	<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> <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>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

объем образовательной программы 580 часов, в том числе:

занятий во взаимодействии с педагогом – 180 часов

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа;

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 216 часов

промежуточная аттестация – 6 часов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	В том числе консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>40</b>	<b>34</b>	18	-	<b>6</b>	-	-	-
<b>ПК 5.1. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11</b>	Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	34	18 (пр.з.)	-	6	-	-	-
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>164</b>	<b>136</b>	70	-	<b>28</b>			
<b>ПК 5.1. ПК 5.3. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11</b>	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>38</b>	<b>32</b>	8 (6 ч. – лаб.р. 2 ч. – пр.з.)	-	6		-	-
<b>ПК 5.1. ПК 5.4. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11</b>	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<b>48</b>	<b>40</b>	28 (24 ч. – лаб.р. 4 ч. – пр.з.)	-	8		-	
<b>ПК 5.1. ПК 5.2. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11</b>	Раздел 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>30</b>	<b>24</b>	10 (пр.з.)	-	6			
<b>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11</b>	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных, тортов, конфет и десертов разнообразного ассортимента.	<b>48</b>	<b>40</b>	24 (18 ч. – лаб.р. 6 ч. – пр.з.)	-	8			

\*

комплексный экзамен по МДК. 05.01 и МДК. 05.02		<b>10</b>	<b>10</b>				<b>4</b>		
Всего по МДК 05.01 и МДК. 05.02:		<b>214</b>	<b>180</b>	88 (пр зан. – 40, лаб раб. – 48 ч.)	-	<b>34</b>			
ПК 5.1. – 5.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11	Учебная практика (УП. 05)	<b>144</b>		-	-			<b>144</b>	
ПК 5.1. – 5.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11	Производственная практика (ПП. 05)	<b>216</b>		-	-				<b>216</b>
<b>Промежуточная аттестация:</b>									
1) зачёт по УП.05									
2) дифференцированный зачёт по ПП 05.									
3) экзамен по ПМ. 05		<b>6</b>	<b>6</b>						
<b>Всего:</b>		<b>580</b>	<b>186</b>	88 (пр зан. – 40, лаб раб. – 48 ч.)	-	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>216</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 05)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>2 курс, 3 семестр</b>			
<b>МДК. 05.01</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		40	
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация работы кондитерского и мучного цеха.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>	
	1 <b>Организация работы кондитерского и мучного цеха.</b> Назначение, планировка, оснащение кондитерского и мучного цеха.. Организация работ на различных участках цеха. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	2	2
	2 <b>Практическое занятие. Нормативно-технологическая документация кондитерского производства.</b> Ознакомление с регламентами, стандартами, в том числе системой анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технической документацией, используемой при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Работа с нормативно технологическими документами.	2	3
	3 <b>Оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Машины и приспособления для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взбивальные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами.	2	2
	4 <b>Практическое занятие. Взбивальные машины.</b> Подготовка машин к работе, эксплуатация машин, устранение неисправностей при работе. Соблюдение правил техники безопасности.	2	3
	5 <b>Инвентарь кондитерского и мучного цеха.</b> Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных	2	2

		кондитерских изделий и правила ухода за ними. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	6	<b>Практическое занятие. Организация рабочих мест кондитера.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы организации рабочего места.	2	3
	7	<b>Практическое занятие. Современное оснащение кондитерского производства.</b> Ознакомление с актуальными направлениями в оснащении предприятий общественного питания, видами, назначением современного технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Выбор, посуды, контейнеров, оборудования для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	3
	8	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию кондитерского цеха.</b> Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила утилизации отходов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Работа с нормативной документацией.</b> Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, санитарных требований при решении производственных ситуаций.	2	3
<b>Тема 1.2.</b> <b>Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству</b>	<b>Содержание:</b>		<b>12</b>	
	10	<b>Подготовка основного сырья к производству.</b> Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила выбора основных продуктов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.	2	2
	11	<b>Подготовка вспомогательного сырья к производству.</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления	2	2

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.		
	12	<b>Практическое занятие. Современное сырье для кондитерского производства.</b> Ознакомление с ассортиментом, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения современного сырья для кондитерского производства, правилами выбора сырья с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости. Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	3
	13	<b>Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья.</b> Применение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использование региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выполнение расчетов на взаимозаменяемость сырья.	2	3
	14	<b>Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья. Составление заявки на склад.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Составление заявки на склад.	2	3
	15	<b>Практическое занятие. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.</b> Оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов. Заполнение таблиц.	2	3
<b>Тема 1.3. Особенности технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	16	<b>Виды теста, способы его разрыхления.</b> Ассортимент, рецептуры, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. Классификация видов теста, способы разрыхления.	2	2
	17	<b>Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.</b> Сущность процессов, происходящих при тепловой обработке полуфабрикатов и изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, сырья и подготовка сообщений и презентаций.		6	3
<b>Промежуточная аттестация в форма комплексного экзамена с МДК.05.02</b>				
<b>Итого по МДК. 05.01 - 40 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 34 часа (из них теоретическое обучение – 16 ч., практических занятий – 18 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
<b>МДК 05.02</b>				

<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		38	
<b>Тема 1.1. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Общие сведения о хлебобулочных изделиях. Безопарное дрожжевое тесто.</b> Хлебобулочные изделия: понятие, ассортимент. Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p> <p>2 <b>Опарное дрожжевое тесто.</b> Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p> <p>3 <b>Разделка, расстойка, выпечка изделий.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий; способы отделки и варианты оформления изделий; требования к качеству; правила хранения; виды и возможные причины брака изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.</p> <p>4 <b>Простые хлебобулочные изделия.</b> Методы приготовления хлебобулочных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.</p> <p>5 <b>Хлеб.</b> Методы приготовления хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлеба. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи хлеба разнообразного ассортимента. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>32</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	Требования к безопасности хранения готового хлеба разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованного хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.		
6	<b>Приготовление фаршей и начинок.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
7	<b>Изделия из теста с фаршем.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
8	<b>Изделия из теста с фаршем.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
9	<b>Изделия, жаренные во фритюре. Блины. Оладьи.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
10	<b>Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
11	<b>Чувашские национальные изделия.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила	2	2

		применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
12		<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	3
13-15		<b>Лабораторное занятие. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом определенной консистенции вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - подготовка отделочных полуфабрикатов; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - оформление хлебобулочных изделий; - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий. Определение степени готовности хлебобулочных изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных изделий. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств.	6	3
16		<b>Дрожжевое тесто, изделия из него.</b> Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента,	2	2

		правила заполнения этикеток.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента хлебобулочных изделий, новых производственных технологий; подготовка рефератов, сообщений, презентаций;	6	3
Итого за 3 семестр по МДК 05.02 - 38 ч				
Занятия во взаимодействии с преподавателем – 32 часа (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 2 ч. лабораторных занятий – 6 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
Итого за 3 семестр - 78 ч				
Занятия во взаимодействии с преподавателем – 66 часов (из них теоретическое обучение – 40 ч., практических занятий – 20 ч. лабораторных занятий – 6 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;				
<b>2 курс, 4 семестр</b>				
<b>Раздел 2.</b>			48	
<b>Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 2.1.</b>		<b>Содержание:</b>		
<b>Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.</b>	1	<b>Пресное сдобное тесто, изделия из него. Блинчатое тесто, изделия из него</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного сдобного, блинчатого теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий. Методы приготовления, 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; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	2	<b>Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, 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; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	3	<b>Пряничное тесто, изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного	2	2

	теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, 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; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.		
4	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
5-7	<b>Лабораторное занятие. Приготовление песочного и пряничного теста и изделий из него.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. <i>Ознакомление с принципами и приемами презентации кондитерской продукции потребителям</i>	6	3
8	<b>Бисквитное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к	2	2

		качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.		
9		<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
10-12		<b>Лабораторное занятие. Бисквитное тесто, изделия из него.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.	6	3
13		<b>Пресное слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, 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; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
14-16		<b>Лабораторное занятие. Пресное слоеное тесто, изделия из него.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p>		
	17	<p><b>Заварное и воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного и воздушного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, 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; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	2
	18-20	<p><b>Лабораторное занятие. Заварное и воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b>  Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p><i>Соблюдение технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента</i></p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками</p>	6	3

		отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста, новых производственных технологий, выполнение рефератов, подготовка сообщений, презентаций; 2) составление технологических схем; 3) решение задач на расчёт сырья;	8	3
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			30	
<b>Тема 3.1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b>		<b>Содержание</b>	24	
	1	<b>Сахарные сиропы. Помада.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сахарных сиропов. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	2	<b>Крема.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем». Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Методы приготовления полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов;	2	2

	<p>органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>		
3	<p><b>Крема.</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем». Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>	2	2
4	<p><b>Желе. Глазури. Посыпки.</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе, глазурей посыпок. Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>	2	2
5	<p><b>Практическое занятие. Элементы украшений из отделочных полуфабрикатов.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой. Выбор, применение и комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов. Определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; проверка качества отделочных полуфабрикатов перед</p>	2	3

		использованием. Выполнение элементов украшений из отделочных полуфабрикатов.		
6	<b>Шоколад.</b> Последовательность выполнения технологических операций при работе с шоколадом. Методы приготовления и подготовки полуфабрикатов, правила их выбора с учетом свойств продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.		2	2
7	<b>Практическое занятие. Работа с шоколадом.</b> Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада. Взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой. Темперирование шоколада. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием. <i>Соблюдение технологии изготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</i>		2	3
8	<b>Карамель.</b> Последовательность выполнения технологических операций при работе с карамелью. Методы приготовления и подготовки полуфабрикатов, правила их выбора с учетом свойств продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.		2	2
9	<b>Практическое занятие. Работа с карамелью.</b> Выполнение элементов украшений, фигур из карамели. Взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием.		2	3
10	<b>Мастика. Марципан.</b> Последовательность выполнения технологических операций при работе с мастикой и марципаном. Методы подготовки полуфабрикатов, правила их выбора с учетом свойств продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.		2	2
11	<b>Практическое занятие. Моделирование из мастики и марципана.</b> Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления.		2	3
12	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Составление и оформление заявки на		2	3

	продукты, расходные материалы, необходимые для работы..		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению отделочных полуфабрикатов, новых производственных технологий; 2) составление технологической схемы; 3) решение задачи на расчёт сырья; 4) выполнение творческой работы (зарисовка изделия или элементов оформления, выполнение макета демонстрационного изделия, подбор иллюстраций и пр.).	6	3
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>		48	
<b>Тема 4.1 Технология приготовления пирожных и тортов</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Классификация пирожных. Пирожные бисквитные.</b> Пирожные: понятие, классификация, ассортимент, рецептуры. Методы приготовления пирожных бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток, ассортимент и цены на пирожные разнообразного ассортимента на день принятия платежей.	2	2
	2 <b>Пирожные песочные и слоеные.</b> Методы приготовления пирожных песочных и слоеных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания.	2	2
	3 <b>Пирожные заварные и воздушные.</b> Методы приготовления пирожных заварных и воздушных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания.	2	2
	4 <b>Миниатюры.</b> Миниатюры: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	5 <b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b>	2	3

		Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.		
	6-8	<b>Лабораторное занятие. Приготовление пирожных.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую продукцию. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i>	6	3
<b>Тема 4.2. Технология приготовления пирожных</b>	9	<b>Торты бисквитные и песочные.</b> Торты: понятие, классификация, ассортимент, рецептуры. Методы приготовления тортов бисквитных и песочных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток, ассортимент и цены на торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей.	2	2
	10	<b>Торты слоеные и воздушные. Антреме.</b> Методы приготовления тортов слоеных и воздушных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа	2	2

		питания. Антреме: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.		
	11	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
	12-14	<b>Лабораторное занятие. Приготовление тортов.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую продукцию</i>	6	3
<b>Тема 4.3. Технология приготовления конфет и десертов</b>	15	<b>Конфеты.</b> Конфеты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	16	<b>Десерты.</b> Десерты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	17	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
	18-20	<b>Лабораторное занятие. Приготовление конфет и десертов.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его	6	3

	<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценка готовности изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i></p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента пирожных, тортов, конфет, десертов, новых производственных технологий;</li> <li>2) выполнение творческой работы (зарисовка изделия, выполнение макета изделия, подбор иллюстраций и пр.);</li> <li>3) подготовка сообщений, презентаций.</li> </ol>	<b>8</b>	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02</b>		<b>10</b> (в том числе 34консульта ции – 4 часа)	3
<p><b>Итого за 4 семестр</b> по МДК 05.02 – 136 ч. Занятия во взаимодействии с преподавателем – 104 часа (из них теоретическое обучение – 42 ч., практических занятий – 20 ч. лабораторных занятий – 42 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 22 часа; промежуточная аттестация – 10 ч.</p>			
<p><b>Итого по МДК. 05.02 - 174 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 136 часов (из них теоретическое обучение – 66 ч., практических занятий – 22 ч., лабораторных занятий – 48 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 28 ч; Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02 – 10 ч., в том числе 4 ч консультации</p>			
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> Виды работ и трудовые действия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места 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 основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- рациональное организация, проведение уборки рабочего места, выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического</li> </ul>		<b>144</b>	3

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранение, порционирование(комплектование), эстетичное упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безо готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> </ul> <p><i>- составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;</i>  <i>- приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i>  Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ и трудовые 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> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- приготовление отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- хранение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- <i>изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i></li> <li>- хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба, 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>216</b>	<b>3</b>
<p><b>Экзамен по ПМ. 05</b></p>	<b>6</b>	
<p>всего 580 часа, в том числе:  занятия во взаимодействии с преподавателем – 170 часов (в том числе лабораторных занятий – 48 ч., практических занятий – 40 ч);  самостоятельной работы обучающегося – 34 ч.;  учебной практики – 144 часа  производственной практики – 216 часов  промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК – 10 ч. (в том числе 4 ч. – консультации) и экзамена по ПМ 05 – 6 ч.</p>		

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).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 306	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебный кондитерский цех № 203:	<p>весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 1 шт., конвекционная печь - 3 шт., микроволновая печь - 2 шт., подовая печь (для пиццы) - 1 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 4 шт., фритюрница – 1 шт., электроблинница - 1 шт., шкаф холодильный - 1 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 2 шт., льдогенератор - 1 шт., фризер – 1 шт., тестораскаточная машина (настольная) - 1 шт., планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) - 4 шт., тестомесильная машина (настольная) - 1 шт., миксер (погружной) - 5 шт., мясорубка - 1 шт., куттер - 2 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., пресс для пиццы – 1 шт., лампа для карамели - 1 шт., сифон – 3 шт., аппарат для темперирования шоколада – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) - 3шт., термометр инфракрасный – 1 шт., термометр со щупом - 2 шт., аэрограф - 1 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная - 1 шт., производственный стол с моечной ванной – 6 шт., производственный стол с деревянным покрытием - 1 шт., производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт., моечная ванна - 2 шт., стеллаж передвижной – 2 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: дежи к тестомесильной машине - 2 шт., дежи к миксерам - 4 шт., миски из нержавеющей стали - 3 шт., гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт., кастрюли 1.5-2л - 8 шт., сковорода - 7 шт., разделочные доски (пластик): белая - 1 шт., подставка для разделочных досок - 1 шт., миски полусферические - 2 шт., мерный стакан - 1 шт., противни - 10 шт., перфорированные противни для багетов - 4 шт., венчик - 1 шт., сито - 1 шт., лопатки - 2 шт., щипцы универсальные – 5 шт., скребки пластиковые – 10 шт., скребки металлические – 4 шт., кисти силиконовые - 10 шт., круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см – по 4 шт. каждого размера, формы для штучных кексов цилиндрической и конической</p>

	<p>формы (металлические) – 30 шт., формы для саваренов – 4 шт., формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого половник - 30 шт., нож - 1 шт., нож пила (300мм) - 2 шт., палетта (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт., кондитерские мешки – 1 шт., насадки для кондитерских мешков – 2 комплекта, ножницы - 7 шт., резцы (фигурные) для теста, марципана - 3 шт., кондитерские гребенки – 3 шт., силиконовые коврики для выпечки - 10 шт., силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт., выемки (выемки) для печенья, пряников – 3 комплекта, формы для конфет - 4 шт., формы для шоколадных фигур – 4 шт., набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 3 шт., набор медных ложек - 3 шт., скалки рифленые – 5 шт., скалки - 1 шт., делитель торта - 3 шт., терки - 3 шт., трафареты – 5 шт., решетка с поддоном для глазирования – 2 шт., инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 комплекта, силиконовые коврики для айсинга - 4 шт., перчатки для карамели – 2 шт., помпа для работы с карамелью - 2 шт., подставки для тортов вращающиеся -7 шт., набор выемок - 2 комплекта, совки для сыпучих продуктов – 4 шт., подносы - 8 шт., дуршлаг - 4 шт., подложки для тортов (деревянные) - 4 шт., корзина для мусора - 4 шт.</p>
--	--

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Печатные издания**

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с. – Текст : непосредственный.

Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 400 с. – Текст : непосредственный.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

#### **3.2.2. Нормативная литература:**

- Харченко, Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.

- Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

**Электронные образовательные ресурсы:**  
Журнал «Современный ресторан»  
&quot;Панорама&quot; <http://restoran.panor.ru>

Автор/создатель: Издательский дом

**Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК 05.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 5.1. ОК 01-07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 05.02.							
Раздел 1.							
Тема 1.1	1,2	ПК 5.1. ПК 5.3. ОК 01-07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической и лабораторной работы. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1	1,2	ПК 5.1. ПК 5.4. ОК 01-07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

					практически х и лабораторн ых работы. Задание для ВСР		
Раздел 3.							
Тема 3.1.	1,2	ПК 5.1. ПК 5.2. ОК 01-07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменног о опроса. Задания для выполнения практическо й работы. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомичес кая оценка ОК, ПК
Раздел 4.							
Тема 4.1.	1,2	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. ОК 01-07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторной работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменног о опроса. Задания для выполнения лабораторно й работы. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомичес кая оценка ОК, ПК
МДК 05.01. МДК 05.02.	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Промежу точный	Комплексный экзамен	Задания для комплексног о экзамена (экзаменац ионные билеты)	Учебный журнал Экзаменац ионная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомичес кая оценка ОК, ПК
УП. 05							
УП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Аттестаци онные листы Характерис тика, отчет	Бальная оценка знаний и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежу точный контроль	Зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость зачёта Ведомость	Оценка ЗУН зачёт/незачёт Оценка ОК, ПК

						оценки ОК, ПК	
ПП. 05							
ПП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Текущий контроль  Промежу точный контроль	Выполнение практических заданий  Дифференцированный зачет	Задания на практику  Задание для зачёта	Учебный журнал Дневник практики. Аттестацио нные листы Отчёт по практике, характерист ика Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость дифференц ированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК  Бальная оценка ЗУН (2-5) Оценка ОК, ПК
ПМ. 01							
ПМ. 01	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал Экзаменац ионная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная (2-5) Дихотомичес кая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код ОК и ПК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 5.1</b>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>

	<p>промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> <b>ПК 5.3.</b> <b>ПК 5.4.</b> <b>ПК 5.5.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>

	<p>особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санспецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества</li> </ul>	
--	---	--

	<p>готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК.01</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>

<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК. 03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК. 04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
<b>ОК. 06</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	
<b>ОК. 07</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</li> </ul>	

<b>ОК 09.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	
<b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 3</b>	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
<b>ЛР 4</b>	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида

	<p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	Индивидуальные беседы
<b>ЛР 5</b>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Анкетирования</p> <p>Беседы</p>
<b>ЛР 7</b>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
<b>ЛР 11</b>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

Перечень  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Булочки в ассортименте
2. Пирожки печёные и жареные
3. Ватрушки
4. Расстегаи
5. Пироги, кулебяки
6. Мясные изделия, запечённые в тесте
7. Пончики
8. Хворост
9. Блины и оладьи
10. Изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
11. Блинчики и изделия из блинчатого теста
12. Полуфабрикаты из песочного теста
13. Изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
14. Изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
15. Полуфабрикаты из бисквитного теста
16. Изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
17. Полуфабрикаты из заварного теста
18. Изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
19. Полуфабрикаты из пресного слоеного теста
20. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
27. Пирожные:
  - бисквитные;
  - песочные;
  - слоёные;
  - заварные;
  - воздушные;
  - ореховые;
  - крошковые;
  - миниатюры.
28. Торты:
  - бисквитные;
  - песочные;
  - слоёные;
  - воздушные;
  - антреме;
29. Конфеты
30. Десерты