

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



## **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, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>-порционировании (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>ведении расчетов с потребителями-</li> <li>изготовлении, оформлении и презентации кондитерской и шоколадной продукции (ПС)</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> <li>- презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС)</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</li> </ul>

	<p>полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
<b>Знать</b>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p>

### **Конкретизированные требования по профессиональному модулю**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>МДК. 05.01</b>			
<b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
ПК 5.1.-5.5.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>

		<p>документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Организация работ на различных участках кондитерского цеха. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила</p>	<p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>

		техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов. Правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
<b>МДК. 05.02</b>			
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
ПК 5.1.-5.5.	Подготовка основных продуктов и дополнительных	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими	Правила выбора основных продуктов и дополнительных



	<p>ингредиентов</p>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Организовывать их хранение до момента использования.          Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.          Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.          Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.          Правила составления заявки на склад</p>
	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического</p>

		<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с</p>	<p>питания. Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>
--	--	---	---

		<p>учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	<p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектации). Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила маркирования упакованных</p>

		Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

### Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных</p>
<p>подбор, подготовка к работе,</p>	<p>выбирать оборудование, производственный</p>	<p>предназначенных</p>

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

### Спецификация

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Действия	Умения	Знания
подготовка	подбирать в	ассортимент,

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	<p>товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного</p>	<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент,</p>

	<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 жженый 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; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом</p>	<p>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>требований по безопасности готовой продукции;  организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	
--	---	--

Спецификация

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления 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</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его</p>	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств</p>

	<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и</p>

	хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных	подбирать в соответствии с технологическими	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов

<p>ингредиентов</p>	<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>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;</p>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование,</li> </ul>	<p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

	<p>расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>	<p>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день</p>

<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	---	---

### Спецификация

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и</p>

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

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>	<p>непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>



### Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	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)	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.
ОК 02.	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	особенности социального и культурного контекста; правила

	профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	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	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

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

объем образовательной программы 628 часов, в том числе:

занятий во взаимодействии с педагогом – 210 часов

самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 216 часов

промежуточная аттестация – 16 часов (в том числе консультации 4 часа)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых 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	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>4 курс, 7 семестр</b>									
<b>МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>40</b>	<b>34</b>	18	-	<b>6</b>	-	-	-
ПК 5.1. ОК 01-07. ОК 09. ОК 10. ЛР 3,4,5,7,11	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>212</b>	<b>176</b>	70	-	<b>36</b>			
ПК 5.1. ПК 5.3. ОК 01-07. ОК 09. ОК10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>68</b>	<b>52</b>	8 (6 ч. – лаб.р. 2 ч. – пр.з.)	-	16		-	-
<b>4 курс, 8 семестр</b>									
ПК 5.1. ПК 5.4. ОК 01-07. ОК 09. ОК10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<b>60</b>	<b>52</b>	28 (24 ч. – лаб.р. 4 ч. – пр.з.)	-	8		-	
ПК 5.1. ПК 5.2. ОК 01-07. ОК 09. ОК10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>30</b>	<b>26</b>	10 (пр.з.)	-	4			
ПК 5.1. ПК 5.2.	Раздел 4. Приготовление и подготовка к	<b>54</b>	<b>46</b>	24	-	8			

\*

ПК 5.5. ОК 01-07. ОК 09. ОК10. ЛР 3,4,5,7,11	реализации пирожных, тортов, конфет и десертов разнообразного ассортимента.			(18 ч. – лаб.р. 6 ч. – пр.з.)					
<b>Всего по МДК. 05.01 и МДК. 05.02</b>		<b>252</b>	<b>210</b>		-	<b>42</b>			
<b>комплексный экзамен по МДК. 05.01 и МДК. 05.02</b>		<b>10</b>	<b>10</b>				4		
ПК 5.1. – 5.5. ОК 01-07. ОК 09. ОК10. ЛР 3,4,5,7,11	Учебная практика (УП. 05)	144		-	-			144	
ПК 5.1. – 5.5. ОК 01-07. ОК 09. ОК10. ЛР 3,4,5,7,11	Производственная практика (ПП. 05)	216		-	-				216
<b>Промежуточная аттестация:</b> 1) зачёт по учебной практике 2) дифференцированный зачёт по производственной практике 3) экзамен по ПМ. 05									
<b>ВСЕГО</b>		<b>628</b>	<b>226</b>			<b>42</b>		<b>144</b>	<b>216</b>

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

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>4 курс, 7 семестр</i>			
<b>МДК. 05.01</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация работы кондитерского и мучного цеха.</b>	<b>Содержание:</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>			
	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>			
	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> 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению новых видов технологического оборудования, инвентаря, инструментов, сырья для приготовления мучных кондитерских изделий; 2) подготовка сообщений, презентаций; 2) составление кроссворда; 3) составление терминологического словаря.		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 часов (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.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		68	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание</b>		
	1 <b>Общие сведения о хлебобулочных изделиях.</b> Хлебобулочные изделия: понятие, классификация, ассортимент, Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	2 <b>Безопасное дрожжевое тесто.</b> Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Способы определения готовности теста. Обминка: понятие, цель.	2	2
	3 <b>Опарное дрожжевое тесто.</b> Опара. Приготовление. Способы определения готовности опары. Замес теста. Процессы происходящие при созревании теста. Способы определения готовности теста.	2	2
	4 <b>Разновидности дрожжевого теста.</b> Особенности и технология приготовления.	2	2
	5 <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.	2	2
	6 <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	2	2



		хранения готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.		
7		<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, <i>хлебобулочных изделий</i> . 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.	2	2
8		<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. Требования к безопасности хранения готового хлеба разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованного хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.	2	2
9		<b>Приготовление фаршей.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Правила применения ароматических веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
10		<b>Приготовление 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
11		<b>Изделия из теста с фаршем.</b> Ассортимент <i>пирогов</i> . 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

12	<b>Изделия из теста с фаршем.</b> Ассортимент пирожков <i>печёных, ватрушек, расстегаев</i> . 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
13	<b>Изделия, жаренные во фритюре.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности жареных изделий. Понятие фритюра, правила работы с ним.	2	2
14	<b>Изделия, жаренные во фритюре.</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
15	<b>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
16	<b>Кексы из дрожжевого теста.</b> Методы приготовления. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы отделки и условия реализации. Требования к качеству и условиям хранения готовых изделий разнообразного ассортимента.	2	2
17	<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
18	<b>Дрожжевое слоёное тесто.</b> Технология и способы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование.	2	2

19	<b>Изделия слоёного дрожжевого теста.</b> Ассортимент, рецептуры, Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Требования к качеству. Условия и хранения.	2	2
20	<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 применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
21	<b>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.	2	2
22	<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
23-25	<b>Лабораторная работа. 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.	6	3

		Выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств.		
	26	<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, правила заполнения этикеток.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента хлебобулочных изделий, новых производственных технологий; 2) подготовка сообщений, презентаций; 2) составление кроссворда; 3) составление терминологического словаря.	16	3
<b>Итого по МДК. 05.02. в 7 семестре – 68 ч</b> <b>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 52 часа (из них теоретическое обучение – 44 ч., практических занятий – 2 ч., лабораторных работ – 6 ч. ); самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;</b>				
<i>4курс, 8 семестр</i>				
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>			60	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	1	<b>Пресное сдобное тесто, изделия из него. Блинчатое тесто, изделия из него</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного сдобного 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	<b>Блинчатое тесто, изделия из него</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении 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	2	2

	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.		
3	<b>Песочное тесто, полуфабрикаты из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста, полуфабрикатов 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 полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
4	<b>Изделия из песочного теста.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из песочного теста. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству 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
5	<b>Пряничное тесто, изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного 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.	2	2
6	<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
7-9	<b>Лабораторная работа. 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	6	3

	<p>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>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>		
10	<p><b>Бисквитное тесто, полуфабрикаты из него.</b></p> <p>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 качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	2
11	<p><b>Бисквитное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста, полуфабрикатов 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
12	<p><b>Изделия из бисквитного теста.</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него</p>	2	2
13	<p><b>Масляный бисквит, изделия из него.</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству теста и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы</p>	2	2

		приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов		
14		<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
15-17		<b>Лабораторная работа. 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
18		<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
19-21		<b>Лабораторная работа. 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>		
22	<p><b>Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного 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
23	<p><b>Воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении 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
24-26	<p><b>Лабораторная работа. 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> </ul>	6	3



	<ul style="list-style-type: none"> <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>		
	<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 мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста, новых производственных технологий;</li> <li>2) подготовка сообщений, презентаций;</li> <li>2) составление технологических схем;</li> <li>3) решение задач на расчёт сырья;</li> <li>4) составление терминологического словаря.</li> </ol>	8	3
<p><b>Раздел 3.</b>  <b>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p>		30	
<p><b>Тема 3.1.</b>  <b>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Сахарные сиропы.</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.</p>	2	2

	<p>2 <b>Помада.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помады.  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</p>	2	2
	<p>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; 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.</p>	2	2
	<p>3 <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; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных</p>	2	2

	полуфабрикатов, правила заполнения этикеток. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.		
4	<b>Желе. Глазури. Посыпки.</b> 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. 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. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
5	<b>Практическое занятие. Элементы украшений из отделочных полуфабрикатов.</b> 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 использованием. Выполнение элементов украшений из отделочных полуфабрикатов.	2	3
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.	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	2	2

		определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.		
	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 продукты, расходные материалы, необходимые для работы..	2	3
		<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.).	4	3
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>			54	
<b>Тема 4.1 Технология приготовления пирожных и тортов</b>		<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Классификация пирожных. Пирожные заварные.</b> Пирожные: понятие, классификация, ассортимент, рецептуры. Методы приготовления заварных пирожных: 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	2	2

		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	<b>Пирожные песочные.</b>	Методы приготовления пирожных песочных: 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 слоеные. Пирожные воздушные.</b>	Методы приготовления слоеных пирожных: 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>Пирожные бисквитные.</b>	Методы приготовления пирожных: 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
5	<b>Миниатюры.</b>	Миниатюры: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
6	<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
7-9	<b>Лабораторная работа. 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;	6	3

		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.		
<b>Тема 4.2. Технология приготовления пирожных</b>	10	<b>Торты бисквитные.</b> Торты: понятие, классификация, ассортимент, рецептуры. Методы приготовления тортов 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 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
	11	<b>Торты песочные.</b> Ассортимент, рецептуры. Методы приготовления тортов 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
	12	<b>Торты слоеные.</b> Методы приготовления слоеных тортов: 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
	13	<b>Торты воздушные.</b> Методы приготовления воздушных тортов: 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
	14	<b>Антреме.</b> Антреме: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	15	<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.		
	16-18	<b>Лабораторная работа. 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.	6	3
<b>Тема 4.3. Технология приготовления конфет и десертов</b>	19	<b>Конфеты. Десерты.</b> Конфеты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Десерты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	20	<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
	21-23	<b>Лабораторная работа. 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 свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий;	6	3

	<p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <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.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента пирожных, тортов, конфет, десертов, новых производственных технологий;</p> <p>2) выполнение творческой работы (зарисовка изделия, выполнение макета изделия, подбор иллюстраций и пр.);</p> <p>3) подготовка сообщений, презентаций.</p>	8	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02</b>		6	3
<b>Консультации</b>		4	
<p><b>Итого по МДК. 05.02 - 222 ч</b></p> <p>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 176 часов (из них практических занятий – 22 ч. лаб работ- 48 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02 – 6 ч., консультации – 4 ч</p>			
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ и трудовые действия</b></p> <p>- рациональная организация, уборка рабочего места, выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранение, порционирование (комплектация), эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>- приготовление теста и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>-приготовление по технологическим картам кондитерской и шоколадной продукцию</p> <p>- комбинирование различными способами приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>- оформление кондитерских и шоколадных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>- приготовление кондитерской продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>- приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</p> <p>- составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию это включает изображения продукции и технологию ее изготовления (WS)</p> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		144	3
<b>Производственная практика</b>		216	3



<p><b>Виды работ и трудовые действия:</b>  подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  - приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  - ведение расчетов с потребителями.  - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (ПС)  - изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции (ПС)  - изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции (ПС)  - изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции (ПС)  - изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь (ПС)  - презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС)</p>		
<p><b>Экзамен по ПМ. 05</b></p>	<p><b>6</b></p>	
<p>всего 628 часов, в том числе:  занятия во взаимодействии с преподавателем – 210 часов (в том числе лабораторных работ 48 ч., практических занятий - 40 ч);  самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;  учебной практики – 144 часа  производственной практики – 216 часа  промежуточная аттестация в форме экзамена – 12 ч.  консультации - 4 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., фризера – 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 каремелизации) - 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

1. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

### 3.2.2. Нормативная литература:

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

### Электронные образовательные ресурсы:

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

### Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>  
<http://www.restoranoff.ru>  
<http://www.frio.ru>  
<http://kuking.net>  
<http://lacucinaitaliana.ru>  
<http://supercook.ru>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, лабораторных и практических 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	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1.	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. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 05.02							
Раздел 1. Тема 1.1	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1., ПК 5.3.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных и практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. ПК 5.4.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных и практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

Раздел 3. Тема 3.1.	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. ПК 5.2.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1.	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 05.01 МДК. 05.02	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Промежуточный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменационные билеты)	Учебный журнал Экзаменационная ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Текущий контроль  Промежуточный контроль	Выполнение практических заданий  Зачёт	Задания на практику  Задание для зачёта	Учебный журнал Дневник практики. Аттестационные листы, отчет, характеристика  Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК  зачёт/незачёт Оценка ОК, ПК
ПП. 05							

ПП. 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. Аттестационные листы, отчет, характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Дифференцированный зачет	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка ЗУН (2-5) Оценка ОК, ПК
ПМ. 05							
.	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Промежуточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал Экзаменационная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

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 промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья</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>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, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским</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/ 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>инвентарем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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: <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; <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 готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

	<p>кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> экспертное 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</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>	производственной практикам.
<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>	

	<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 КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

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