

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 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД 5) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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 профессионального 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	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных
----------------------------------	--

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

	<p>ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
--	--

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код ПК	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ

	<p>подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</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>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
ПК 5.2.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>

	<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 5.3.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими</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 рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;

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

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,

	<p>инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
ПК 5.4.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими 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 рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

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

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно

	<p>использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
ПК 5.5.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими</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 рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

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

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

	<p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
ПК 5.6.	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p>

	<p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
	<p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения</p>

	задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и</p>

	профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	<p>Умения: использовать знания по финансовой грамотности выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 334 часа

Из них на освоение МДК: 120 часов

самостоятельная работа: 20 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 108 часов

Промежуточная аттестация: 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	В том числе консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия, часов	Экзамен				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		40	36	14	-	4	-	-	-
ПК 5.1. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	40	36	14	-	4	-	-	-
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		100	84	52	-	16			
ПК 5.1. ПК 5.2. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	10	-	-	2		-	-
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	22	20	6 ч. – лаб.зан.		2			
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.6. ОК 01-	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	28	26	14 – лаб. раб.	-	2		-	

*

07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11									
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 01- 07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных, тортов, конфет и десертов сложного ассортимента	38	28	18 ч. - лаб. зан.	-	10			
комплексный экзамен по МДК. 05.01. и МДК. 05.02.		8			8		2		
Всего по МДК. 05.01 и МДК. 05.02.		148	120	52	8	20	2		
ПК 5.1. – 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Учебная практика (УП .05)	72						72	
ПК 5.1. – 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Производственная практика (ПП. 05)	108							108
Промежуточная аттестация:									
1) зачёт по УП.05									
2) дифференцированный зачёт по ПП.05									
3) экзамен по ПМ. 05		6			6		-		
Всего:		334	120	52 (14 ч. – пр.зан. 38 ч. – лаб работ.)	14	20	2	72	108

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>3 курс, 6 семестр</i>			
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		40	
Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. Организация работы кондитерского и мучного цеха.	Содержание:		
	1 Введение. Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Основные понятия и процессы: рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные.	2	2
	2 Организация работы кондитерского и мучного цеха. Назначение, планировка, оснащение кондитерского и мучного цеха. Организация работ на различных участках цеха, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	3 Нормативно-технологическая документация кондитерского производства. Нормативно-технологическая документация, регулирующая санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Технологическая	2	2

		документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
4		Оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Взбивальные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами. Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки.	2	2
5		Практическое занятие. Оборудование кондитерского и мучного цеха. Составление схем рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря в соответствии с видом работ, требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	3
6		Инвентарь кондитерского и мучного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	2
7		Практическое занятие. Организация рабочих мест кондитера. Составление схем организации рабочего места: объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря; выбор и рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. Решение ситуационных задач по разъяснению ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечению своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	2	3
8		Практическое занятие. Современное оснащение кондитерского производства. Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения. 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
9		Санитарно-гигиенические требования к содержанию кондитерского цеха. Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе	2	2

		система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;		
	10	Практическое занятие. Работа с нормативной документацией. Решение ситуационных задач по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, санитарных требований, ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	3
Тема 1.2. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание:			
	11	Подготовка основного сырья к производству. 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. новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления.	2	2
	12	Подготовка вспомогательного сырья к производству. Правила выбора дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами.	2	2
	13	Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Выполнение расчётов на взаимозаменяемость сырья. Применение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, с использованием региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	3
	14	Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья. Составление заявки на склад. Решение расчетных и ситуационных задач: оценка наличия ресурсов; составление заявки и обеспечение получения продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.	2	3
	15	Контроль качества сырья и продукции. Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	2	2

		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	16	Практическое занятие. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Работа с нормативной документацией , определяющей правила оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. Заполнение таблиц по оценке качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.	2	3
Тема 1.3. Особенности технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			
	17	Виды теста, способы его разрыхления. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. Классификация видов теста, способы разрыхления.	2	2
	18	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Сущность процессов, происходящих при тепловой обработке полуфабрикатов и изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: 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; 3) составление кроссворда; 4) составление терминологического словаря.	4	3
Промежуточная аттестация в форма комплексного экзамена с МДК.05.02.				
Итого по МДК. 05.01. - 40 ч Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 22 ч., практических занятий – 14 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;				
3 курс, 6 семестр				
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			108	
Раздел 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных			12	

кондитерских изделий			
Тема 1.1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	1	Сахарные сиропы. Помада. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сахарных сиропов, помады. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2
	2	Крема. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов сливочных, белковых, на сливках , кремов заварных, муссов и прочих. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2
	3	Желе. Глазури. Посыпки. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение желе, глазури, посыпок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2
	4	Карамель. Шоколад. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение карамели и отделочных полуфабрикатов из шоколада. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих	2

		веществ; требования к безопасности хранения.		
	5	Мастика. Марципан. Последовательность выполнения технологических операций при работе с мастикой и марципаном. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению отделочных полуфабрикатов, новых производственных технологий; 2) составление технологической схемы; 3) решение задач на расчет необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов сырья, взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	2	3
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента			22	
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Содержание			
	1	Безопарное и опарное дрожжевое тесто. Разделка, расстойка, выпечка изделий. Хлебобулочные изделия: понятие, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	2	Хлебобулочные изделия. Хлеб. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	2	2

	<p>3 Приготовление фаршей и начинок. 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.</p>	2	2
	<p>4 Изделия из теста с фаршем. Ассортимент: пироги, кулебяки, мелкоштучные изделия, рецептуры, методы приготовления изделий из теста с фаршем, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	2	2
	<p>5 Изделия, жаренные во фритюре. Блины. Оладьи. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления жаренных во фритюре: пирожков, пончиков, беляшей, хвороста; блинов, оладий, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	2	2
	<p>6 Дрожжевое слоеное тесто, изделия из него. Ассортимент: слойки с начинками, круасаны, рецептуры, методы приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	2	2
	<p>7 Сложные хлебобулочные изделия. Ассортимент: рулеты, крендели, плетенки, рецептуры, методы приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила</p>	2	2

		взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
	8-10	Лабораторное занятие. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	3
		Самостоятельная работа обучающихся: 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.	2	3
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			28	
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к		Содержание:		
	1	Пресное сдобное тесто, изделия из него. Блинчатое тесто, изделия из него Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления	2	2

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>пресного сдобного, блинчатого теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>		
<p>2</p>	<p>Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>3</p>	<p>Пряничное тесто, изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления пряничного теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>4-6</p>	<p>Лабораторное занятие. Приготовление изделий из песочного и пряничного теста сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из песочного и пряничного теста сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

		соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.		
7		Бисквитное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2
8-9		Лабораторное занятие. Приготовление изделий из бисквитного теста сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из бисквитного теста сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.	4	3
10		Пресное слоеное тесто. Заварное тесто. Пресное слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров	2	2

		для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
11-12	Лабораторное занятие. Приготовление изделий из пресного слоеного теста сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного слоеного теста сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.	4	3	
13	Тесто воздушное, миндальное, вафельное, сахарное, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления воздушного, миндального, вафельного, сахарного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста, новых производственных технологий; 2) подготовка сообщений, презентаций; 2) составление технологических схем; 3) решение задач на расчёт сырья; 4) составление терминологического словаря.	2	3	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных, тортов,				

конфет и десертов сложного ассортимента			
Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание:		
	1 Технологические особенности приготовления пирожных и тортов. Пирожные и торты: понятие, классификация, 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 сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента. <i>Пирожные и торты воздушные. Пирожные заварные.</i> Методы приготовления пирожных и тортов бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	2 Песочные и бисквитные пирожные и торты Методы приготовления пирожных и тортов: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	3 Пирожные и торты слоеные. Пирожные и торты медовые. Методы приготовления пирожных и тортов бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2
4-6 Лабораторное занятие. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение	6	3	

		степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.		
Итого за семестр 74 часа				
Занятия во взаимодействии с преподавателем – 68 ч. (в том числе лабораторных занятий – 26 ч.)				
Самостоятельная работа обучающихся – 6 ч.				
4 курс, 7 семестр				
Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	1	Фигурные и фирменные торты. Антреме. Фигурные и фирменные торты: основные понятия, методы приготовления: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Правила организации проработки рецептур на фирменные изделия; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости изделий. Антреме: основные понятия, ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	2-4	Лабораторное занятие. Приготовление антреме. Организация процесса приготовления и приготовление антреме: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.	6	3
	5	Десерты. Конфеты.	2	2

	<p>Десерты: основные понятия, ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Конфеты, начинки для конфет: ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности</p>		
6-8	<p>Лабораторное занятие. Приготовление десертов и конфет.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление десертов: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.</p>	6	3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</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>	10	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01. и МДК. 05.02.		8 (в том числе консультации 2 ч.)	
<p>Итого за 7 семестр по МДК. 05.02. – 34 ч.</p> <p>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 16 часов (из них теоретическое обучение – 4 ч., лабораторных работ -12 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;</p>			
<p>Итого по МДК. 05.02. 108 часов</p> <p>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 84 часа (лабораторных работ – 38 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01. и МДК. 05.02. – 8 ч., в том числе 2 ч консультации</p>			

<p>Учебная практика Виды работ и трудовые действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечение наличия, контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качество и соответствия технологическим требованиям; - организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проведение различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранение, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой продукции с учетом требований к безопасности. <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>	72	3
<p>Производственная практика Виды работ и трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - обеспечение наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроль его хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности; - контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная, подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов. - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки новых и адаптированных рецептур. - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 	108	3

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Экзамен по ПМ. 05	6	2-3
<p>Всего 334 часа, в том числе:</p> <p>занятия во взаимодействии с преподавателем – 120 часов (в том числе лабораторных работ- 38 ч. и практических занятий – 14 ч);</p> <p>самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;</p> <p>учебной практики – 72 часа</p> <p>производственной практики – 108 часов</p> <p>промежуточная аттестация– 14 ч. (в том числе 2 ч. – консультации)</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
Учебный кабинет технологии кондитерского производства № 408:	Компьютер- 1 шт., проектор – 1 шт., наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт.
Учебный кабинет информационных технологий, лаборатория делопроизводства и оргтехники № 404	15 компьютеров, принтер, мультимедийный проектор, наглядные пособия – 10 шт., парты- 13 шт., компьютерные столы – 15 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебный кондитерский цех № 203:	<p>рабочее место преподавателя – 1 шт., место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол – 1 шт., стулья – 5 шт., шкаф для столовой посуды – 1 шт., технические средства обучения (ноутбук – 1 шт., проектор переносной – 1 шт., мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 2 шт., конвекционная печь – 4 шт., микроволновая печь – 4 шт., подовая печь (для пиццы) – 1 шт., расстоечный шкаф – 1шт., плита электрическая - 1 шт., шкаф холодильный - 1шт., шкаф морозильный – 1шт., шкаф шоковой заморозки – 2 шт., льдогенератор – 1 шт., фризер – 1шт., тестораскаточная машина (настольная) – 1 шт., планетарный миксер – 2 шт., тестомесильная машина (настольная) – 1шт., миксер (погружной) – 4 шт., мясорубка – 1шт., куттер – 1шт., соковыжималка – 1шт., пресс для пиццы – 1 шт., лампа для карамели – 4 шт., аппарат для темперирования шоколада – 2 шт. газовая горелка (для карамелизации) – 6 шт., термометр инфрокрасный – 1 шт., термометр со щупом – 1 шт., овоскоп – 1шт., машина для вакуумной упаковки – 1шт., производственный стол с моечной ванной – 1 шт., производственный стол с деревянным покрытием – 1 шт., производственный стол с мраморным покрытием – 1шт., моечная ванна (двухсекционная) – 2 шт., стеллаж передвижной – 4 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</p>

	<p>- 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., шенуа - 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 формы (металлические) - 30 шт., формы для саваренов - 4 шт., формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт., нож - 1 шт., нож пилка (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., вырубки (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. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: ИЦ «Академия»,: 2018. – 384 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия»,: 2018. – 336 с. – Текст : непосредственный.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
5. Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

3.2.2. Электронные издания:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 11 июня 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/9005388>.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901729631>.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>.
4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим доступа: <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>.
6. ГОСТ 31984-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>.
7. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.
8. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.
9. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.
10. <http://www.gastronom.ru>
11. <http://www.restoranoff.ru>
12. <http://www.frio.ru>
13. <http://kuking.net>
14. <http://lacucinaitaliana.ru>
15. <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, практических, лабораторных занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК 05.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 5.1. ОК 01–07 ОК 09 ОК 10,11	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	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.6. ОК 01–07 ОК 09 ОК 10,11	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 2.							
Тема 2.1	1,2	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6. ОК 01–07 ОК 09 ОК 10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных 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	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.6. ОК 01–07 ОК 09 ОК 10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. 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	ПК 5.1.	Текущий	Устный,	Тест. Вопросы для	Учебный	Бальная

		ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 01–07 ОК 09 ОК 10,11		письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических, лабораторных работ. Задание для ВСР	журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 05.01. МДК. 05.02.	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10. 11 ПК 5.1. – 5.6.	Промежу точный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменационные билеты)	Учебный журнал Экзаменаци онная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП. 05							
УП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10, 11 ПК 5.1. – 5.6.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Аттестацио нные листы. Отчет. Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
			Промежу точный контроль	Зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Оценка ЗУН зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП. 05.							
ПП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10, 11 ПК 5.1. – 5.6.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Аттестационн ые листы. Характеристи ка. Отчет	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежу точный контроль	Дифференциро ванный зачет	Задание для дифференцирован ного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость дифференцир ованного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка ЗУН (2-5) Оценка ОК, ПК

ПМ. 05							
ПМ. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10, 11 ПК 5.1. – 5.6.	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал Экзамена ционная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная (2-5) Дихотомичес кая оценка ОК, ПК

*Результаты освоения программы:

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

	<p>температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 2. соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; 3. 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); 4. профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>инвентарем;</p> <p>5. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>6. соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>1. корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>2. раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>3. 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	
--	--	--

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

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

ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	
ОК 11	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

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

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	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
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации	Опрос Анкетирования

	<p>собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <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>	<p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 5	<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>
ЛР 7	<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>
ЛР 11	<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>

Приложение 1

ПЕРЕЧЕНЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Хлебобулочные изделия 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. Праздничный хлеб:
 - каравай
 - куличи
 - крендели
11. Сложные мелкоштучные изделия:
 - изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
 - блинчики и изделия из блинчатого теста
 - полуфабрикаты из песочного теста
 - изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
 - изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
 - полуфабрикаты из бисквитного теста
 - изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
 - полуфабрикаты из заварного теста
 - изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
 - полуфабрикаты из пресного слоеного теста
 - изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
 - пирожные: бисквитные; песочные; слоёные; заварные; воздушные; ореховые; крошковые; миндальные; миниатюры.
12. Торты:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - воздушные;
 - антреме;
 - праздничные: свадебные, детские, корпоративные и др.
13. Конфеты
14. Десерты