

**БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного профиля  
протокол № от  
Председатель МО \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Л.Н. Архипова

Утверждено  
приказом № от

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

по профессии программы подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Архипова А.Н., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>33</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>47</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.1. – 5.5. ОК. 1-7, 9,10	- подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на	- 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; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; -проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; <i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; -рационально организовывать рабочее место с учетом</p>	<p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к соблюдению личной гигиены персоналом 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; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; -виды, назначение технологического</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		стандартов чистоты	<p>оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы правки кухонных ножей</p>
ОК. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценка плюсов и минусов полученного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия, определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>результата, своего плана и его реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>		
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК. 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>- применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>- определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ОК. 4	- участие в деловом	- организовывать	- психология



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК. 5	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК. 6	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК. 7	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 9	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ОК. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</li> <li>- ведение общения на профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.1 – ПК5.5 ОК. 1-7, 9,10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и других расходных материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</li> <li>-своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>-сверять соответствие</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила оформления заявок на склад;</li> <li>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>-проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>-пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>-осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами;</p> <p>-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</p> <p>-безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>-применять регламенты, стандарты и</p>	<p>качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</p> <p>- правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>- правила поверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>-правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>-правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>-правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности 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>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</i></p> <p>возможные</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<i>нормативно-техническую документацию (ПС)</i>	<p>последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	Приготовление продуктов и отделочных полуфабрикатов	<p>-распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке;</p> <p>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки</p>	<p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий;</p> <p>правила;</p> <p>-назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить,</li> </ul> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для Приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать</li> </ul>	<p>используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность Выполнения технологических операций;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>-выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p>	
	<p>- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных</p>	<p>- современные методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	
	<p>- приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
	<p>- хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>	<p>- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;</p>	<p>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к Безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</p>



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			ассортимента; - правила маркирования Упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; - безналичные платежи; составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;	- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
	- утилизация отходов, упаковка, складирование	-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>- хранение готовых изделий и отделочных Полуфабрикатов;</p>	<p>пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>-соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</p> <p>-выбирать, применять -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>-соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-безопасно</p>	<p>-способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности 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>-регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		использовать оборудование для упаковки;	
ОК. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>- предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия, определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>структурирования информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК. 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>- применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>- определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ОК 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
ОК. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	- проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК. 6	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК. 7	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 9	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- 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	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1030 часов

Из них на освоение МДК - 418 часов

на практики: учебную -252 часа и производственную - 360 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, в час.				Практики			
			всего, часов	Практических занятий	Лабораторных занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов		производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-5, 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48	48	28	0					0
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-5, 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	276	276	130	66					16
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-5, 10	Раздел 3 Организация деятельности кондитера	40	40	4	0					4
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-5, 10	Раздел 4 Формовка хлебобулочных изделий	54	54	4	18					10
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-5, 10	Учебная практика (по профилю специальности), часов	252						252		-
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-5, 10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	360							360	-
	Всего:	1030	418	166	84	-		252	360	30

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>48</b>
<b>МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>48</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>0</b>
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>
	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2.	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
	1.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	2.	Современные требования к организации рабочего места кондитера, для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
	3.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. <b>Лабораторные работы</b> <b>Практические занятия</b> 1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья 2. Решение ситуационных задач на требования к качеству и подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. <b>Консультации</b> <b>Самостоятельная работа</b>	2	14 2 2 2 0 8 4 4 0 0
<b>Тема 1.4</b> Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. 2. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом <b>Лабораторные работы</b> <b>Практические занятия</b> 1. Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом 2. Оформление документов на получения сырья из кладовой 3. Зачетное занятие <b>Консультации</b> <b>Самостоятельная работа</b>	2	14 2 2 0 10 4 4 2 0 0
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>276</b>
<b>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>276</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества	2	4 2



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	1. Технология и правила приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.		2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. <b>Лабораторные работы</b> <b>Практические занятия</b> 1. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сахарной глазури. 2. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления шоколадной глазури. <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> <b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>  2  <b>0</b> <b>4</b> 2 2 <b>0</b> <b>0</b> <b>0</b>
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. 2. Приготовление сливочных кремов, Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Лабораторные работы</b> 1. Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов из кремов 2. Лабораторная работа 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов из современных кремов <b>Практические занятия</b> 1. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления кремов сливочных и кремов белковых (заварных). 2. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления кремов заварных, на сливках и из сливок. 3. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления полуфабрикатов из крема 4. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления кремов с творогом и творожными массами 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для приготовления кремов 6. Решение ситуационных задач по подбору и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов для приготовления кремов 7. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика 8. Решение ситуационных задач по составлению технологических схем и алгоритмов приготовления для кремов <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b>	2	<b>34</b>  4  <b>8</b> 4 4 <b>16</b> 2 2 2 2 2 2 2 <b>0</b> <b>4</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	1. Приготовление и правила использования сливочных кремов. 2. Приготовление и правила использования заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. <b>Самостоятельная работа</b> 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов		2 2 2 2
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды сахарной мастики методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 2. Виды сахарной марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. <b>Лабораторные работы</b> 1. Лабораторная работа 3. Приготовление сахарной мастики марципана <b>Практические занятия</b> <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> <b>Самостоятельная работа</b>	2	8 2 4 4 0 0 0 2
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. <b>Лабораторные работы</b> <b>Практические занятия</b> 1. Составления схем приготовления посыпок и крошки 2. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления посыпок и крошки <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> 1. Приготовление и использование крошек и посыпок. <b>Самостоятельная работа</b> 1. Приготовления, правила и варианты оформления	2	10 2 0 4 2 2 0 2 2 2
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. <b>Лабораторные работы</b>	2	12 2 0

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<b>Практические занятия</b> 1. Решение производственных задач по подбору отделочных полуфабрикатов промышленного для оформления кондитерских изделий. 2. Определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства. 3. Решение производственных задач по расчету сырья отделочных полуфабрикатов промышленного производства <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> 1. Правила подготовки к использованию промышленных отделочных полуфабрикатов. <b>Самостоятельная работа</b> 1. Назначение, правила подготовки и использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства		6 2 2 2 0 2 2 2
<b>Тема 2.8.</b> Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b> 1. 2. <b>Лабораторные работы</b> <b>Практические занятия</b> 1. Решения производственных ситуаций по комбинированным способам подготовки сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> <b>Самостоятельная работа</b>	2	4 2 0 2 2 0 0 0
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности сдобного пресного теста изделия из него. 2. <b>Лабораторные работы</b> 1. Лабораторная работа 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного и песочного теста 2. Лабораторная работа 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста 3. Лабораторная работа 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста 4. Лабораторная работа 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного, воздушного,	2	12 24 6 6 6 6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>воздушно – орехового и миндального теста</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Решение производственных задач по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>2. Решение производственных задач по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Решение задач по подготовке и применений пряностей и приправ</p> <p>4. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления пресного сдобного, песочного теста и изделия из него.</p> <p>5. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления пряничного теста и изделия из него.</p> <p>6. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления бисквитного и заварного теста и изделия из него.</p> <p>7. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления пресного слоеного теста и изделия из него.</p> <p>8. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления воздушного, воздушно-орехового теста.</p> <p>9. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста</p> <p>10. Решения задач по хранению и порционированию (комплектовать) мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p>1. Приготовление бездрожжевого теста (пресное сдобное, песочное, пряничное и бисквитное тесто).</p> <p><b>Консультации</b></p> <p>1. Приготовление и использование фаршей и начинок в хлебобулочных изделиях</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p>		<p><b>20</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 2.10.</b> Изготовление и оформление пирожных</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p><b>1.</b> Лабораторная работа № 8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Принятие организационных решений по рациональной организации, уборке рабочего места для приготовления пирожных</p> <p>2. Составление схем приготовления на пирожные.</p> <p>3. Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления пирожных.</p> <p>4. Составления таблице на «Требования к качеству, условия и сроки реализации пирожных»</p> <p>5. Решение производственных задач по эстетичному упаковыванию на вынос пирожных с учетом требований безопасности</p> <p><b>Контрольная работа</b></p>	<p>2</p>	<p><b>24</b></p> <p>4</p> <p><b>6</b></p> <p><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>0</b></p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<b>Консультации</b> 1. Приготовление и оформление пирожных. <b>Самостоятельная работа</b> 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		2 2
<b>Тема 2.11.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. 2. <b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. <b>Практические занятия</b> 1. Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье фигурных тортов. 2. Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления комбинированных тортов. 3. Составления технологических на приготовление кружева для тортов из гибкого айстинга 4. Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления тортов. 5. Составления таблицы «Требования к качеству, условия и сроки реализации тортов» 6. Решение производственных задач по эстетичному упаковыванию на вынос тортов с учетом требований безопасности <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> 1. Приготовление и оформление песочные, воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов 2. Приготовление и оформление комбинированных тортов <b>Самостоятельная работа</b> 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2	28 4 6 6 12 2 2 2 2 2 2 0 4 2 2 2
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b> 1. 2. <b>Лабораторные работы</b> 1. Лабораторная работа 10. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. 2. Лабораторная работа 11. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. <b>Практические занятия</b> 1. Составления алгоритмов приготовления на изделия из дрожжевого теста безопасным способом 2. Составления алгоритмов приготовления на изделия из дрожжевого теста безопасным способом 3. Составления алгоритмов приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом 4. Составления алгоритмов приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом 5. Составления алгоритмов приготовления изделий дрожжевого слоеного теста 6. Составления расчетов сырья и технологических карт для приготовления дрожжевого теста и изделия из него 7. Составления расчетов сырья и технологических карт для приготовления дрожжевого теста и изделия из него <b>Контрольная работа</b>	2	30 4 12 6 6 14 2 2 2 2 2 2 2 0

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>38</b>
	1.		
	2.		2
	3.		
	4.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>
	1.	Приготовление дрожжевого теста хлебобулочных изделий и хлеба.	6
	<b>Практические занятия</b>		<b>30</b>
	1.	Решение задач на определение упека, припека и выхода.	2
	2.	Решение задач на определение упека, припека и выхода.	2
	3.	Расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
	4.	Составления технологического цикла приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	5.	Составления технологической схемы последовательности выполнения по приготовлению хлебобулочных изделий	2
	6.	Составление технологических карт и расчетов используемого сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из безопасного и опасного теста.	2
	7.	Решение производственных задач по формированию и выпечки хлеба на закваске	2
	8.	Решение производственных задач по формированию и выпечки хлеба на закваске	2
	9.	Решение производственных задач по приготовлению русских пирогов, расстегаев и кулебяк	2
	10.	Решение производственных задач по приготовлению русских плетенки, вертуты, облатки, шанешков и калачиков русских пирогов.	2
	11.	Решение производственных задач по приготовлению русских плетенки, вертуты, облатки, шанешков и калачиков русских пирогов.	2
	12.	Составление технологических карт и расчетов используемого сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
13.	Составление технологических карт и расчетов используемого сырья для приготовления хлеба.	2	
14.	Решение производственных задач по эстетичному упаковыванию на вынос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований безопасности	2	
15.	Зачетное занятие	2	
<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	
<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>	
<b>Раздел 3 Организация деятельности кондитера</b>			<b>40</b>
<b>МДК. 05.03 Организация деятельности кондитера</b>			<b>40</b>
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
Характеристика кондитерского цеха	1.	Нормативные технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
	2.	Назначение и характеристика кондитерского цеха	



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	
	3.	Организация работы кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, характеристика помещений в кондитерском цехе	2	
		<b>Лабораторные работы</b>		0
		<b>Практические занятия</b>		0
		<b>Контрольная работа</b>		0
		<b>Консультации</b>		0
		<b>Самостоятельная работа</b>		2
		1. Составление калькуляционных карт на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия		2
<b>Тема 3.2.</b> Организация и техническое оснащение кондитерского цеха		<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>12</b>
	1.	Виды, классификация и назначение оборудования: механическое, тепловое. Холодильное, измельчительное(приборы) и вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила безопасного использования		8
	2.	Виды, классификация и правила безопасного использования производственного инвентаря и тары		
	3.			
	4.			
		<b>Лабораторные работы</b>		0
		<b>Практические занятия</b>		0
		<b>Контрольная работа</b>		0
		<b>Консультации</b>		2
	1.	Назначение оборудования: механическое, тепловое, измельчительное(приборы) и вспомогательное(нейтральное)оборудование		2
		<b>Самостоятельная работа</b>		2
	1.	Организация работы помещения для охлаждения и отделки изделий		
<b>Тема 3.3.</b> Санитарно- гигиенические требования к организации кондитерского цеха		<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>16</b>
	1.	Санитарные требования к производственным помещениям кондитерского цеха		
	2.	Санитарные требования к оборудованию кондитерского цеха		
	3.	Санитарные требования к производственному инвентарю и таре кондитерского цеха		
	4.	Санитарные требования к обработке сырья, изготовлению отделочных и выпеченных полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10
	5.	Санитарные требования к личной гигиене кондитера и персонала предприятия общественного питания		
		<b>Лабораторные работы</b>		0
		<b>Практические занятия</b>		4
	1.	Приготовление дезинфицирующих растворов для помещений, обработка продуктов и личная гигиена		2
	2.	Зачетное занятие		2
		<b>Контрольная работа</b>		
		<b>Консультации</b>		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	1. Санитарные требования, предъявляемые к производственным помещениям кондитерского цеха Самостоятельная работа		2
<b>Раздел 4 Формовка хлебобулочных изделий</b>			<b>54</b>
<b>МДК. 05.04 Формовка хлебобулочных изделий</b>			<b>54</b>
<b>Тема 4.1.</b> Современные способы приготовления теста, формовка и выпечка хлебобулочных изделий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных изделий</p> <p>Технология приготовления, оформления и выпечка изделий из дрожжевого теста безопасным способом</p> <p>3. Технология приготовления, оформления и выпечка изделий из дрожжевого теста опарным способом</p> <p>4. Технология приготовления, формовка, отделка и выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>5. Приготовление, формование и выпечки русских плетенки, вертуты, облатки, шанешков и калачиков русских пирогов, расстегаев и кулебяк.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление русских пирогов, расстегаев, кулебяк из дрожжевого безопасного и опарного теста.</p> <p>2. Лабораторная работа №2. Приготовление, формование и выпечка хлеба на закваски.</p> <p>3. Лабораторная работа №3. Приготовление, формование и выпечка русской плетенки, вертуты, облатки, шанешков, калачиков.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Составление технологических карт и расчетов используемого сырья для приготовления русских пирогов, расстегаев, кулебяк, русской плетенки, вертуты, облатки, шанешков, калачиков из дрожжевого безопасного и опарного теста.</p> <p>2. Зачетное занятие</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p><b>Консультации</b></p> <p>1. Приготовление дрожжевого теста безопасным и опарным способом</p> <p>2. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>3. Приготовление хлебобулочных низкокалорийных изделий</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Приготовление дрожжевого теста современным способом.</p> <p>2. Приготовление и формовка изделий из безопасного опарного теста.</p> <p>3. Приготовление и формовка хлеба.</p> <p>4. Приготовление и формовка хлебобулочных изделий.</p> <p>5. Составление технологических карт и расчетов используемого сырья для приготовления хлеба на закваски</p>	2	<b>54</b> <b>16</b> 2 2 2 2 4 4 <b>18</b> 6 6 6 <b>4</b> 2 2 <b>0</b> <b>6</b> 2 2 2 <b>10</b> 2 2 2 2 2
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>			<b>252</b>
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>19. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b> <b>Виды работ</b></p>			360
	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Всего</b>			<b>1030</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Мастерская Хлебопечения
- Мастерская Кондитерское дело

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук;
- проектор с экраном;
- стол производственный;
- пароконвектомат;
- моечная ванна 2-х секционная;
- индукционная плита;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Оборудование мастерской Хлебопечения:

подовая печь, конвекционная печь, двухспиральный тестомес, индукционная плита, холодильник, морозильная камера, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, весы, стол производственный, стол с мойкой, стеллаж, шпилька-тележка, планетарный миксер, контейнеры для теста, контейнеры для муки.

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, шкаф для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульта, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна, доска разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники**

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента/, В.С.Ермилова – 3-е изд. стер, М.: «Академия», 2018 -336с

**Справочники**

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

- Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

#### Дополнительные источники

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
2. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2009.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2009.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
5. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2012.
6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2009.
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

#### Интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ [www.edu.ru](http://www.edu.ru) –Режим доступа:  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 5.1 - 5.5 ОК.01, 02, 04-07	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих,</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы,</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом подготавливать к работе, проверять технологическое качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад оборудования.</li> </ul>		
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- упаковка и складирование пищевых продуктов, других</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.		
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.1- 5.5 ОК.01, 02, 04-07	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</li> <li>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий хлебобулочных изделий, отделочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> <li>- условия, сроки хранения хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</li> <li>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, пирожных и тортов, правила заполнения этикеток.</li> <li>- ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</p> <p><i>Умения</i> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным, бездрожжевое тесто способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши и пюре;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного и изделия из бездрожжевого теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, перед отпуском, упаковкой на</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями;</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- защита отчетов по правильность, полнота оценка качества и безопасности основных продуктов и практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p><i>Действия</i></p> <p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- хранение отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><i>Знания</i></p> <p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>смежных областях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия,</li> <li>- определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	Виды работ на практике	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<i>Знания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<i>Умения</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<i>Действия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельность</li> </ul>	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<i>Знания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>	Лабораторная работа.  Практическая работа.	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	Экзамен.  Виды работ на практике	
	<i>Умения</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<i>Действия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</li> </ul>	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания, в то числе с применением дистанционного обучения.