

**БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 05 ОРГАНИЗИЦИЯ И ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОСТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности

43.15.02 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828), (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

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

Разработчик:

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

### *Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля*

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1. – 5.5. ОК. 1-7, 9,10,11	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, количество и качество ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</li> </ul>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределить задания в соответствии с квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и Демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;</li> <li>- разъяснять ответственность за Несоблюдение инструкций, регламентов;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального</li> </ul>	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы.</p>	<p>организации рабочих мест.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</li> <li>- способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос;</li> <li>- правила расчета</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			потребности в сырье и пищевых продуктах.
ОК. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемных ситуаций 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, предложение критериев оценки и рекомендаций 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 ее составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>выполнения профессиональных 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>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 самообразовани;</li> </ul>
ОК. 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельности</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- излагать свои мысли на государственном</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста правила оформления</li> </ul>



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	государственном языке проявление толерантность в рабочем коллективе	языке оформлять документы	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	- 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	- использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные	- 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
		<p>темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить простые высказывания о себе и о свое 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>	<p>средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять бизнес план;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определение источников финансирования;</li> <li>- применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1 – ПК5.5 ОК. 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой;</li> <li>- заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью кондицией;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты;</li> <li>- выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</li> </ul>	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила оформления заявок на склад;</li> <li>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>- правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>-правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>-правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>-правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<p>ними</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</i></li> <li>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
	<p>Приготовление продуктов и отделочных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования),укладки готовых изделий;</li> <li>правила;</li> <li>-назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых</li> </ul>

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

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>-выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</li> </ul>	
	<p>- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> </ul>	<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</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</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>- проводить 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>взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>- хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>	<p>- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры,</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; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба</p>



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;	разнообразного ассортимента; - требования к Безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования Упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; - безналичные платежи; составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; - разрешать проблемы	- 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

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		в рамках своей компетенции;	запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
	- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - хранение готовых изделий и отделочных Полуфабрикатов;	-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; -проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; -выбирать, применять -соблюдать условия и сроки хранения	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</li> <li>-безопасно использовать оборудование для упаковки;</li> </ul>	<p>подготовке к реализации полуфабрикатов;</p>
ОК. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемных ситуаций 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> </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 ее составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>-определять 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
	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
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 самообразовани;</li> </ul>
ОК. 4	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	задач; - планирование профессиональной деятельности	коллегами, руководством, клиентами.	- 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; - излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы	- 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	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на	- использовать современное программное обеспечение;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>государственном и иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о свое 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>	<p>темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять бизнес план;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определение источников финансирования;</li> <li>- применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>

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

Всего часов - 390 часов

Из них на освоение МДК - 210 часов

на практики: учебную -36 часа и производственную - 144 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.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			Всего, часов	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	42	42	24		-		-
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	168	148	68	30	-		20
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Учебная практика, часов	36				36		-
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144	-
	Всего:	390	190	92	30	36	144	20



## 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 процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>42</b>																		
<b>МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>42</b>																		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание учебного материала</b> <table border="1" data-bbox="539 507 1883 858"> <tr> <td data-bbox="539 507 600 571">1.</td> <td data-bbox="600 507 1883 571">Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 571 600 635">2.</td> <td data-bbox="600 571 1883 635">Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 635 600 699">3.</td> <td data-bbox="600 635 1883 699">Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 699 600 762">4.</td> <td data-bbox="600 699 1883 762">Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 762 600 826">5.</td> <td data-bbox="600 762 1883 826">Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 826 600 858">6.</td> <td data-bbox="600 826 1883 858">Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления</td> </tr> </table> <b>Лабораторные работы</b> <b>Практические занятия</b> <table border="1" data-bbox="539 922 1883 1050"> <tr> <td data-bbox="539 922 600 954">1.</td> <td data-bbox="600 922 1883 954">Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 954 600 986">2.</td> <td data-bbox="600 954 1883 986">Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 986 600 1050">3.</td> <td data-bbox="600 986 1883 1050">Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.</td> </tr> </table> <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> <b>Самостоятельная работа</b>	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, в том числе промышленного производства	3.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	4.	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	5.	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования	6.	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	1.	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.	2.	Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	3.	Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	2	12
1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, в том числе промышленного производства																				
3.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.																				
4.	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.																				
5.	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования																				
6.	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления																				
1.	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.																				
2.	Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа																				
3.	Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.																				
			0																		
			8																		
			4																		
			2																		
			2																		
			0																		
			0																		
			0																		
			0																		
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b> <table border="1" data-bbox="539 1177 1883 1337"> <tr> <td data-bbox="539 1177 600 1273">1.</td> <td data-bbox="600 1177 1883 1273">Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1273 600 1337">2.</td> <td data-bbox="600 1273 1883 1337">Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</td> </tr> </table> <b>Лабораторные работы</b> <b>Практические занятия</b>	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	4														
1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера																				
2.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.																				
			0																		
			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>Контрольная работа</b>		0
	<b>Консультации</b>		0
	<b>Самостоятельная работа</b>		0
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		8
	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	4
	2. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	<b>Лабораторные работы</b>		0
	<b>Практические занятия</b>		4
	1. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		4
	<b>Консультации</b>		0
	<b>Самостоятельная работа</b>		0
<b>Тема 1.4</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	6
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	3. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	4. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
	5. Правила оформления заявок на склад.		
	6. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	7. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		

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>Лабораторные работы</b>		0
	<b>Практические занятия</b>		12
	1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		4
	2. Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом		4
	3. Оформление документов на получения сырья из кладовой		2
	4. Зачетное занятие		2
	<b>Консультации</b>		0
	<b>Самостоятельная работа</b>		0
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			168
<b>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			168
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		34
	1. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4

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. Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов из кремов <b>Практические занятия</b> 1. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сиропов различной крепости. 2. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления помады и ее производной. 3. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сахарной и шоколадной глазури. 4. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления кремов 5. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> <b>Самостоятельная работа</b> 1. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей 1. Составление алгоритма приготовления для сложных кремов.		4 0 2 2 2 2 2 0 0 4 2 2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения 3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 5. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию <b>Лабораторные работы</b> 1. Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного и опарного теста <b>Практические занятия</b> 1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых 2. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого безопасного опарного теста 3. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теса безопасным способом	2 2 4 2 2 6 6 8 2 2 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																																																															
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="551 316 600 347">4.</td> <td data-bbox="600 316 1872 371">Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом</td> <td data-bbox="1883 316 2069 371"></td> <td data-bbox="2069 316 2215 371">2</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 371 1872 403"><b>Контрольная работа</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 403 1872 435"><b>Консультации</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 435 600 467">1.</td> <td data-bbox="600 435 1872 467">Приготовление и оформление изделий из сложных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста</td> <td data-bbox="1883 435 2069 467"></td> <td data-bbox="2069 435 2215 467">2</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 467 1872 499"><b>Самостоятельная работа</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 499 1872 531">1. Составление таблицы «Требования к качеству» для сдобных хлебобулочных изделий.</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 531 1872 563">2. Составление алгоритма приготовления на изделия из дрожжевого опарного теста</td> </tr> </table>	4.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом		2	<b>Контрольная работа</b>				<b>Консультации</b>				1.	Приготовление и оформление изделий из сложных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста		2	<b>Самостоятельная работа</b>				1. Составление таблицы «Требования к качеству» для сдобных хлебобулочных изделий.				2. Составление алгоритма приготовления на изделия из дрожжевого опарного теста					<table border="1"> <tr> <td data-bbox="2069 316 2215 371">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2069 371 2215 403">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2069 403 2215 435">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2069 435 2215 467">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2069 467 2215 499">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2069 499 2215 531">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2069 531 2215 563">2</td> </tr> </table>	2	0	2	2	4	2	2																												
4.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом		2																																																															
<b>Контрольная работа</b>																																																																		
<b>Консультации</b>																																																																		
1.	Приготовление и оформление изделий из сложных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста		2																																																															
<b>Самостоятельная работа</b>																																																																		
1. Составление таблицы «Требования к качеству» для сдобных хлебобулочных изделий.																																																																		
2. Составление алгоритма приготовления на изделия из дрожжевого опарного теста																																																																		
2																																																																		
0																																																																		
2																																																																		
2																																																																		
4																																																																		
2																																																																		
2																																																																		
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<table border="1"> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 572 1872 604"><b>Содержание учебного материала</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 604 600 636">1.</td> <td data-bbox="600 604 1872 724">Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</td> <td data-bbox="1883 604 2069 724"></td> <td data-bbox="2069 604 2215 724"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 724 600 756">2.</td> <td data-bbox="600 724 1872 844">Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», туюпного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</td> <td data-bbox="1883 724 2069 844">2</td> <td data-bbox="2069 724 2215 844">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 844 600 876">3.</td> <td data-bbox="600 844 1872 948">Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</td> <td data-bbox="1883 844 2069 948"></td> <td data-bbox="2069 844 2215 948"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 948 600 979">4.</td> <td data-bbox="600 948 1872 979">Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</td> <td data-bbox="1883 948 2069 979"></td> <td data-bbox="2069 948 2215 979"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 979 600 1011">5.</td> <td data-bbox="600 979 1872 1035">Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</td> <td data-bbox="1883 979 2069 1035"></td> <td data-bbox="2069 979 2215 1035"></td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 1035 1872 1067"><b>Лабораторные работы</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1067 600 1099">1.</td> <td data-bbox="600 1067 1872 1123">Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста</td> <td data-bbox="1883 1067 2069 1123"></td> <td data-bbox="2069 1067 2215 1123">6</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 1123 1872 1155"><b>Практические занятия</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1155 600 1187">1.</td> <td data-bbox="600 1155 1872 1227">Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста</td> <td data-bbox="1883 1155 2069 1227"></td> <td data-bbox="2069 1155 2215 1227">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1227 600 1259">2.</td> <td data-bbox="600 1227 1872 1283">Решение производственных задач по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий</td> <td data-bbox="1883 1227 2069 1283"></td> <td data-bbox="2069 1227 2215 1283">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1283 600 1315">3.</td> <td data-bbox="600 1283 1872 1355">Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</td> <td data-bbox="1883 1283 2069 1355"></td> <td data-bbox="2069 1283 2215 1355">2</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 1355 1872 1386"><b>Контрольная работа</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="551 1386 1872 1418"><b>Консультации</b></td> </tr> </table>	<b>Содержание учебного материала</b>				1.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста			2.	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», туюпного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	6	3.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.			4.	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения			5.	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.			<b>Лабораторные работы</b>				1.	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста		6	<b>Практические занятия</b>				1.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста		2	2.	Решение производственных задач по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий		2	3.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		2	<b>Контрольная работа</b>				<b>Консультации</b>				<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1883 572 2069 1035">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1883 1035 2069 1067">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1883 1067 2069 1099">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1883 1099 2069 1131">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1883 1131 2069 1163">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1883 1163 2069 1195">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1883 1195 2069 1227">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1883 1227 2069 1259">2</td> </tr> </table>	2	6	6	2	2	2	0	2
<b>Содержание учебного материала</b>																																																																		
1.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста																																																																	
2.	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», туюпного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	6																																																															
3.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.																																																																	
4.	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения																																																																	
5.	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.																																																																	
<b>Лабораторные работы</b>																																																																		
1.	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста		6																																																															
<b>Практические занятия</b>																																																																		
1.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста		2																																																															
2.	Решение производственных задач по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий		2																																																															
3.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		2																																																															
<b>Контрольная работа</b>																																																																		
<b>Консультации</b>																																																																		
2																																																																		
6																																																																		
6																																																																		
2																																																																		
2																																																																		
2																																																																		
0																																																																		
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. Приготовление и оформление изделий из сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста <b>Самостоятельная работа</b> 1. Составление алгоритмов приготовления на изделия из пресного сдобного и песочного теста. 2. Составления таблице «Требования к качеству на изделия из пресного слоеного теста» 3. Составления технологической схемы на изделия из бисквитного теста		2 <b>6</b> 2 2 2
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. 2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. 3. Оценка качества. Условия и сроки хранения 4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию <b>Лабораторные работы</b> 1. Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных 2. Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых <b>Практические занятия</b> 1. Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления пирожных. 2. Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления тортов 3. Составление схем приготовления на пирожные и тортов. 4. Составления таблице на «Требования к качеству, условия и сроки реализации пирожных и тортов» 5. Решение производственных ситуаций по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов 6. Расчет пищевой энергетической ценности на пирожные и торты 7. Зачетное занятие <b>Контрольная работа</b> <b>Консультации</b> 1. Приготовление и оформление бисквитных пирожных. 2. Приготовление и оформление бисквитных пирожных. 3. Приготовление и оформление сложных тортов <b>Самостоятельная работа</b>	2	<b>46</b> 6 <b>12</b> 6 6 <b>16</b> 2 2 2 2 2 4 2 <b>0</b> <b>6</b> 2 2 2 <b>6</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.Составления технологической схемы на пирожные из бисквитного полуфабриката 2.Составления технологической схемы на тортов из воздушного и воздушно-орехового полуфабриката 3.Составление таблицы «Условия и сроки реализации» на пирожные и торты		2 2 2
<b>Тема 2.5</b> Курсовые работы		2	<b>30</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>			<b>36</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.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 5.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
<b>Производственная практика (концентрированная)</b> <b>Виды работ</b>			<b>144</b>
1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной			

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
	консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<b>Всего</b>			<b>390</b>



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

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

Для реализации программы модуля имеются:

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

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

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, сито, венчик, стакан мерный, миска пластиковая, миска нержавеющей, паллетта кондитерская, шпатель, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка, коврик силиконовый, формы силиконовые, кондитерское кольцо, кондитерская форма квадрат, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

#### **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», 2019 -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. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранатруда.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранатруда.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. <http://npu19.ru/wp-content/uploads/2020/06/Сборник-рецептур-МУЧНЫХ-КОНДИТЕРСКИХ-И-БУЛОЧНЫХ-ИЗДЕЛИЙ-2017.pdf?ysclid=ln4vq1qh3h719078363>
10. [https://www.zinref.ru/000\\_uchebniki/02700kulinaria/003\\_00\\_sbornik\\_reseptur\\_muchnykh\\_konditerskikh\\_izdeliy/000.htm?ysclid=ln4vrfkswi106](https://www.zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_reseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/000.htm?ysclid=ln4vrfkswi106)

### **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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.04 Организация обслуживания; ОП.08 Охрана труда; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

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

Практическая подготовка по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики 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 модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. – 5.5. ОК. 1-7, 9,10,11	<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</li> </ul>	<p>тестирование, экзамен, наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования,</li> </ul>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>		<p>инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</p>
	<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> </ul>	<p>тестирование, экзамен, наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и</p>	<p>правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с</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>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,</li> </ul>	<p>результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме</p> <p>занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>	<p>правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом 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>пирожных и тортов в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовление, хранение и презентации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов в соответствии времени выполнения работ установленным нормативам;</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка</li> </ul>	<p>тестирование, экзамен,</p>	



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.</p>	<p>наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>	<p>презентация хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов.</p>
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<p>ПК 5.1. – 5.5. ОК. 1-7, 9,10,11</p>	<p><i>Знания</i></p> <p>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных</p>	<p>тестирование, экзамен, наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p>	<p>- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов в соответствии с инструкциями и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p>правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий</p> <p>правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>	<p>регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям</p>

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 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 взаимозаменяемости продуктов;</li> <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 требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов,</li> </ul>		<p>регламентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</li> </ul>		<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовление, хранение и презентации хлебобулочных изделий и хлеба</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и</li> </ul>	<p>тестирование, экзамен, наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>	<p>разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>хлеба, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- 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;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов</li> </ul> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы 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</li> </ul>	<p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>	<p>действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов в соответствии времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul> <p>вручную и с использованием механического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и торов;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и торов, перед отпуском, упаковкой на 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</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- защита отчетов по правильность, полнота оценка качества и безопасности основных продуктов и практическим/ лабораторным занятиям;</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<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>тестирование, экзамен, наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>	
<p><b>ОК 1.</b>  <b>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</b></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 смежных областях;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- структура плана для решения задач;</p> <p>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><i>Умения</i></p> <p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- составить план действия,</p> <p>- определить необходимые ресурсы;</p> <p>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- реализовать составленный план;</p> <p>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><i>Действия</i></p> <p>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</p> <p>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>- определение этапов решения задачи;</p>	<p>по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</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>- 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>- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>		
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul> <p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul> <p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>
	<p><i>Умения</i></p> <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>		
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</li> </ul>		

## **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.

