

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

43.01.09 Повар, кондитер
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии
естественнонаучного профиля
на базе основного общего образования

2023 г.

Рабочая программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898 (далее – ФГОС СПО).

Составитель рабочей программы:

преподаватель спец.дисциплин высшей категории Коваленко И.В.

мастер п/о высшей категории Сайкова Г.И.

мастер п/о высшей категории Павлова О.А.

мастер п/о высшей категории Бояринцева В.Ю.

мастер п/о высшей категории Габдушева Е.А.

Рецензенты:

Внутренний: Жандалиева Г.Д., преподаватель высшей категории

Внешний: Коровченко Г.В., генеральный директор ООО «Краснокутский хлеб»

Содержание

1.Общая характеристика программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля	32
4. Контроль и оценка освоения профессионального модуля	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –844 ч.

из них на освоение МДК –448 ч.

на учебную практику 108 ч.

на производственную практику 288 ч.

на консультации 48 ч.

на промежуточную аттестацию 12 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			аудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК	МДК 05.01 Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	92	30	-	10	-	-	-
ПК 5.2., 5.5	МДК 05.02 Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	322	272	80	-	26	-	-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	396						108	288
	Всего:	460	364	110	*	36	*	108	288
	консультации	48							
	промежуточная аттестация	12							
	итого	856							

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, аудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>		<i>Объем часов</i>	<i>уровень усвоения</i>	<i>Код ЛР</i>
1	2	3	4		
<i>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			126		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		6		
	1-2	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	3-4	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	5-6	Проверка сырья и готовых полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	ЛР ГВ

					3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика консультаций				
7-8	К № 1: Требования к организации хранения и доставки кондитерских изделий.		2		
	Содержание				
9-10	Хранение и транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий.		2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
11-12	Организация труда кондитера.		2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание				
	13-14	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха (кладовой, тестомесильное, тесторазделочное, выпечное отделение, помещение для охлаждения и отделки)	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2,

					ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа			4		
15-16	ПР № 1: Характеристика отделений и рабочих мест при производстве кондитерских изделий		2		
17-18	ПР № 2: Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		2		
Содержание			10		
19-20	Виды, назначение технологического (механического) оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ними.		2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
21-22	Виды, назначение теплового оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ними.		2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
23-24	Виды, назначение холодильного оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ними.		2		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
25-26	Машины для мытья функциональных емкостей кондитерского цеха.		2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ

					2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
27-28	Вспомогательное (нейтральное) оборудование кондитерского цеха.	2	2		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций					
29-30	К № 2: ТУ (технические условия) кондитерского цеха	2			
Практическая работа					
31-32	ПР № 3: Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2			
Тематика консультаций					
33-34	К № 3: Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов.	2			
35-36	К № 4: Правовые, санитарные, технические нормы охраны труда в кондитерском цехе	2			
Самостоятельная работа					
37-38	С № 1: Подготовить презентацию на тему: Инвентарь для работы с кремом.	2			
Содержание					
39-40	Пожарная безопасность кондитерского цеха		2		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Содержание					
41-42	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ

					4. ЛР ФВ 1.,ЛР ТВ 1.,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
43-44	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	2		ЛР ГВ 3.,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2.,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1.,ЛР ТВ 1.,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Содержание					
45-46	Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям кондитерских цехов.		2,3		ЛР ГВ 3.,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2.,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1.,ЛР ТВ 1.,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций					
47-48	К № 5: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре кондитерского цеха.	2			
Содержание					
49-50	Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий.	2	2		ЛР ГВ 3.,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2.,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1.,ЛР ТВ 1.,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций					
51-52	К № 6: Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2			
Содержание					

	53-54	Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	2,3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Самостоятельная работа				
	55-56	С № 2: Подготовить сообщение и презентацию: Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2		
	Практическая работа				
	57-58	ПР № 4: Требования к обработке сырья, изготовления отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий.	2		
Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	Содержание				
	59-60	Характеристика основного кондитерского сырья, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (мука пшеничная).	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	61-62	Характеристика основного кондитерского сырья, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (крахмал и крахмалопродукты).	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Практическая работа				
	63-64	ПР № 5: Органолептические показатели качества муки, крахмала.	2		
	Содержание				

65-66	Характеристика основного кондитерского сырья: сахар-песок и его заменители, мед, патока	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа				
67-68	ПР № 6: Органолептические показатели качества сахара, пудры, меда.	2		
Содержание				
69-70	Характеристика основного кондитерского сырья: молоко и молочные продукты.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Самостоятельная работа				
71-72	С№3: Подготовить презентацию по темам: Овощи, грибы, плоды, ягоды и крупы используемые как основное кондитерское сырье.	2		
Практическая работа				
73-74	ПР № 7: Органолептические показатели качества: молока коровьего, сухого, сгущенного, творог, сыр.	2		
75-76	ПР № 8: Органолептические показатели качества: яиц и яичных продуктов (меланж, альбумин, порошок)	2		
77-78	ПР № 9: Органолептические показатели качества: масел животного и растительного происхождения.	2		
Тематика консультаций				
79-80	К № 7: Взаимозаменяемость сырья используемого для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.	2		
Содержание				
81-82	Дополнительные виды сырья для производства кондитерских изделий (пищевые добавки).2	2	3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ

					1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа					
83-84	ПР № 10: Органолептические показатели качества разрыхлителей: биохимических, химических и механический способ разрыхления.	2			
Тематика консультаций					
85-86	К № 8: Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы.	2			
Практическая работа		4			
87-88	ПР № 11: Показатели качества желирующих веществ: желатин, агар, подготовка к использованию	2			
89-90	ПР № 12: Показатели качества пряностей.	2			
Тематика консультаций					
91-92	К № 9: Натуральные и синтетические пищевые красители.	2			
Практическая работа					
93-94	ПР № 13: Подготовка натуральных и синтетические пищевые красители.	2			
Содержание					
95-96	Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства	2	2		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций		4			
97-98	К № 10: Растительные сливки, способ приготовления.	2			
99-100	К № 11: Термостабильные начинки.	2			
Практическая работа					
101-102	ПР № 14: Подготовка отделочных полуфабрикатов.	2			
Самостоятельная работа					
103-104	С № 4: Подготовить презентацию по темам: сахарные посыпки, шоколад как дополнительное кондитерское сырье.	2			
Тематика консультаций					
105-106	К № 12: Характеристика современных продуктов питания.	2			

Содержание		6		
107-108	Методы и задачи лабораторного контроля.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
109-110	Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий.	2	3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
111-112	Отбор средних проб.	2	3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Самостоятельная работа		2		
113-114	С № 5: Подготовить презентацию: Отбор средних проб.	2		
Содержание		4		
115-116	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.

	117-118	Потери массы изделий до и после выпекания изделий	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа			2		
	119-120	ПР № 15: Расчет сырья при использовании муки с различной влажностью	2		
Содержание			6		
	121-122	Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья.	2		
	123-124	Правила оформления заявок на склад.	2		
	125-126	Зачет	2		
Итого за 7 семестр 126ч МДК 05.01.					
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			334		
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание				
	1-2	Характеристика различных простых отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	3-4	Характеристика различных основных отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2,

		полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.			ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание		6		
	5-6	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	7-8	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	9-10	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика лабораторных или практических работ			4		
	11-12	ПР № 1: Расчет закладки сырья для приготовления сиропов для промочки, глазирования	2		

13-14	ПР № 2: Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2		
Содержание				
15-16	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика лабораторных или практических работ		2		
17-18	ПР № 3: Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Брак и причины.	2		
Содержание				
19-20	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика аудиторной самостоятельной работы				
21-22	С №1: Подготовить презентации на тему: 1. Сиропы.; 2. Помада.	2		
Содержание.				
23-24	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
25-26	С № 2: Подготовить презентацию на тему: Желе для украшения кондитерских изделий. (на агаре, желатине, дефекты и причины)	2		
Тематика лабораторных или практических работ				
27-28	ЛПР № 4: Приготовление желе на агаре, желатине, мраморное желе.	2		

Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	Содержание		4		
	29-30	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	31-32	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика лабораторных или практических работ		4		
	33-34	ЛПР № 5: Приготовление глазури: сырцовой, заварной, кандиры.201	2		
	35-36	ЛПР № 6: Выполнение элементов из шоколада.	2		
	Итого за 7 семестр МДК 05.02.		36ч.		
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание		4		
	37-38	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 1-2	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	39-40	Технология приготовления сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов:	2	2	ЛР ГВ

		сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 3-4			3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика консультаций		2		
	41-42	К № 1: Санитарно-гигиенические требования к кондитерским насадкам (подготовка, обработка, хранение) 5-6	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14		
	43-44	Пр № 7: Нормы сырья крема "Гляссе", требования качества, недостатки, причины. 7-8	2		
	45-46	ЛПр № 8: Приготовление крема белкового (сырцового) с. 190 9-10	2		
	47-48	Пр № 9: Расчет нормы закладки сырья для приготовления сливочных, заварных кремов. 11-12	2		
	49-50	ЛПр № 10: Приготовление крема сливочного в ассортименте. 13-14	2		
	51-52	ЛПр № 11: Приготовление крема заварного в ассортименте. 15-16	2		
	53-54	ЛПр № 12: Способы отделки с помощью насадок: дорожка, открытая и закрытая звезда, листик. 17-18	2		
	55-56	ЛПр № 13: Выполнение орнаментов и рисунков с помощью насадок. 19-20	2		
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание		4		
	57-58	Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 21-22	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	59-60	Глазури (сырцовая, заварная, шоколадная) 23-24	2	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
	61-62	ЛПр № 14: Приготовление мастики сырцовой. 25-26	2		
	Содержание		2		
	63-64	Использования марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 27-28	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ

					1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭКВ 2.
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание		4		
	65-66	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 29-30	2	3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭКВ 2.
	67-68	Использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 31-32	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭКВ 2.
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
	69-70	С № 3: Подготовить презентацию на тему: Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: посыпкой и крошкой 33-34	2		
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание		4		
	71-72	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 35-36	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭКВ 2.

	73-74	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.37-38	2	3	ЛР ГВ 3,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
	75-76	С № 4: Подготовить презентацию на тему: Отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.39-40	2		
Тема 2.8. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание		4		
	77-78	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 41-42	2	2	ЛР ГВ 3,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	79-80	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.43-44	2	3	ЛР ГВ 3,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
	81-82	С № 5: Подготовить презентации на тему: Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба45-46	2		
Тема 2.9. <i>Приготовление начинок и фаршей</i>	Содержание		2		

для хлебобулочных изделий					
	83-84	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 47-48	2	3	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика консультаций		2		
	85-86	К № 2: Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок 49-50	2		
	Тематика практических и лабораторных работ		8		
	87-88	ПР № 15: Расчет и нормы закладки сырья для приготовления фаршей овощных, фруктовых, ягодных 51-52	2		
	89-90	ПР № 16 : Расчет и нормы закладки сырья для приготовления фаршей мясных, рыбных, крупяных. 53-54	2		
	91-92	ЛПР № 17: Приготовление фаршей и начинок в ассортименте. 55-56	2		
	93-94	ЛПР № 18: Органолептическая оценка качества фаршей и начинок 57-58	2		
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		10		
	95-96	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 59-60	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	97-98	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	2	2	

		Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 61-62			ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ
	99-100	Диетические хлебные изделия: бессолевые, с пониженной кислотностью, белком, углеводами с йодом и лецитином. 63-64	2	2	2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	101-102	Дефекты, причины и способы устранения диетических хлебных изделий 65-66	2	2	
	103-104	Ассортимент диетических хлебных изделий: белково-отрубной, бородинский, луковый, с зеленью. 67-68	2	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
	105-106	ПЗ № 19: Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 69-70	2		
Тема 2.11. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание		4		
	107-108	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 71-72	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	109-110	Свойства сырья и процессы, происходящие при его замесе и выпечке теста. 73-74	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика консультаций		2		
	111-112	К № 3: Способы разрыхления теста 75-76	2		
	Содержание		8		

113-114	Приготовление дрожжевого безопасного теста77-78	2	2	ЛР ГВ 3,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
115-116	Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопасного теста79-80	2	2	ЛР ГВ 3,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,ЛР ЭстВ
117-118	Дрожжевое слоеное тесто: способы прослаивания, разделка и выпечка.	2	2	4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
119-120	Недостатки изделий из дрожжевого слоеного теста и причины ,их вызывающие.	2	2	
Тематика консультаций		2		
121-122	К № 4: Виды брака (недостатки и причины) дрожжевое тесто	2		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		4		
123-124	ПР № 20: Расчет и нормы закладки сырья для приготовления дрожжевое теста.	2		
125-126	ПР № 21: Составление технологических схем на изделия из дрожжевого теста	2		
Содержание		4		
127-128	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	3	ЛР ГВ 3,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1,ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
129-130	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	ЛР ГВ 3,ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ

					1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10		
131-132	ЛР № 22: Расчет сырья на 1 порцию, требования к качеству приготовленных изделий.		2		
133-134	ЛПР № 23: Приготовление хлебобулочных изделий: пироги разнообразного ассортимента (открытые, закрытые).		4		
135-136	ЛПР № 24: Изделия, жареные в жире. Блины и оладьи.		2		
137-138	ЛПР № 25: Органолептическая оценка качества блинов, оладий.		2		
	Консультации		2		
139-140	К № 5: Охлаждение, упаковка и реализация изделий из дрожжевого теста.		2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
141-142	ЛПР № 26: Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.		2		
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
143-144	С № 6: Подготовить презентации: приготовление дрожжевого теста и изделия из него-1.опарным,2-безопарным способом.		2		
Тема 2.12. <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	Содержание		2		
145-146	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.		2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Консультации		2		

	147-148	К № 6: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
Тема 2.13. <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	Содержание		20		
	149-150	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	151-152	Способы разрыхления бездрожжевого теста (химический, механический)	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	153-154	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из пряничного, теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ
	155-156	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из песочного, воздушного, теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы	2	2	

		определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			4. ЛР ФВ 1., ЛР ТВ 1., ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
157-158		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	2	
159-160		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2	2	ЛР ГВ 3., ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2., ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1., ЛР ТВ 1., ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
161-162		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР ГВ 3., ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2., ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1., ЛР ТВ 1., ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
163-164		Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3	ЛР ГВ 3., ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2., ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1., ЛР ТВ 1., ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
165-166		Вафельное тесто: приготовление, ассортимент изделий, требования к качеству, дефекты и причины возникновения	2	2	ЛР ГВ 3., ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2., ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1., ЛР ТВ 1., ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
167-168		Вафельные торты: «Сюрприз», «Арахис».	2	2	ЛР ГВ 3., ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2., ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1., ЛР ТВ 1., ЛР

					ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		2		
	169-170	С№ 7: Подготовить презентации на тему: Приготовление изделий из пресного, пряничного, песочного, воздушного теста	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6		
	171-172	ПР № 27: Нормы закладки сырья для различных видов теста.	2		
	173-174	ЛПР № 28: Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста	2		
	175-176	ЛПР № 29: Приготовление и оформление изделий из заварного теста	2		
	Консультации		2		
	177-178	К № 7: Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, помещению при производстве теста	2		
Тема 2.14. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание		8		
	179-180	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	181-182	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	2	
	183-184	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	185-186	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы	2	2	

Тематика практических занятий и лабораторных работ		8		
187-188	ПР №30 : Расчет сырья бисквитного теста, недостатки п/ф, причины	2		
189-190	ПР № 31 : Составление технологических схем.	2		
191-192	ЛПР № 32 : Приготовление пирожного бисквитного фруктово-желейного	4		
Содержание		6		
193-194	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые: и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
195-196	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные: и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	2	
197-198	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и др.: и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		6		
199-200	ПР №33 : Расчет сырья песочного теста, недостатки п/ф, причины	2		
201-202	ЛПР № 34 : Приготовление пирожного "Грибок" с кремом	4		
Содержание		24		
203-204	Основные компоненты, процесс приготовления слоеного теста. Дефекты слоеного теста, требования к качеству.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2,
205-206	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.)	2	2	
207-208	Основные компоненты, процесс приготовления заварного теста. Дефекты заварного теста, требования к качеству.	2	2	
209-210	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	2	
211-212	Основные компоненты, процесс приготовления воздушного теста.	2	2	
213-	Дефекты воздушного теста, требования к качеству.	2	2	

	214				ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	215- 216	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	2	
	217- 218	Основные компоненты, процесс приготовления крошкового п/ф, требования к качеству, дефекты и причины возникновения.	2	2	
	219- 220	Дефекты крошкового п/ф, требования к качеству.	2	2	
	221- 222	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	2	
	223- 224	Приготовление пирожных мелких "Десертный набор"	2	2	
	225- 226	Полуфабрикаты из сахарного теста, требования к качеству.	2	2	
	Консультации		2		
	227- 228	К № 8: Особенности закладки сырья для производства пирожных.	2		
	Содержание		6		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
	229- 230	Смеси для бисквита компании "Восток-Запад Сервис"	2	2	
	231- 232	Сухие смеси компании ООО "Пи-Трейд"	2	2	
	233- 234	Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности.	2	2	
	Консультации		2		
	235- 236	К № 9: Нормы закладки сырья для п/ф из сухих смесей	2		
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
	237- 238	С№ 8: Подготовить компьютерные презентации на тему: Особенности оформления пирожных.	2		
Тема 2.15. Изготовление и оформление тортов	Содержание		38		
	239- 240	Классификация тортов: форма, размер и масса тортов.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ
	241-	Виды тортов в зависимости от сложности отделки (массового приготовления, литерные, фигурные).	2	2	

242					2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
243- 244	Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2		
245- 246	Рецептуры бисквитных тортов, массового производства.	2	2		
247- 248	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	2		
249- 250	Рецептуры фирменных бисквитных тортов.	2	2		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ
251- 252	Варианты оформления бисквитных тортов в зависимости от ассортимента	2	2		2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ
253- 254	Рецептуры песочных тортов.	2	2		1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
255- 256	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	2		
257- 258	Варианты оформления песочных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2		
259- 260	Рецептуры для приготовления слоеных тортов.	2	2		
261- 262	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	2		
263- 264	Варианты оформления слоеных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2		
265- 266	Рецептуры для приготовления воздушных тортов.	2	2		ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ
267- 268	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.	2	2		2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ
269- 270	Варианты оформления воздушных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2		1, ЛР ТВ 1, ЛР
271- 272	Рецептуры для приготовления миндальных тортов.	2	2		

273-274	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.	2	2	ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
275-276	Варианты оформления миндальных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2	
Консультации		2		
277-278	К № 10: Влияние физических факторов на качество готовых изделий.	2		
Содержание		6		
279-280	Рецептуры для приготовления заварных тортов.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.
281-282	Приготовление заварных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	2	
283-284	Варианты оформления заварных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2	
Консультации		2		
285-286	К № 11: Особенности, упаковки, хранения, транспортировки кондитерского сырья.	2		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
287-288	ПР № 35: Расчет сырья для приготовления легких обезжиренных тортов.	2		
Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
289-290	С № 9: Подготовить презентацию: Виды насадок для выполнения орнаментов при оформлении тортов	2		
Консультации		2		
291-292	К № 12: Дефекты при оформлении тортов кремом, глазурью.	2		
Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
293-294	С № 10: Подготовить презентацию: Виды насадок для выполнения цветов из крема при оформлении тортов	2		
Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
295-296	С № 11: Подготовить компьютерные презентации на тему: Особенности оформления тортов.	2		
Содержание		2		
297-	Технология приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1,

	298				ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.	
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2			
	299-300	С №12: Подготовить презентации на тему: Оформление легких обезжиренных тортов.	2			
	Содержание		18			
Тема.2.16 <i>Контроль качества и хранения готовых хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</i>	301-302	Лабораторный контроль качества. Проверка сырья и исследование готовых изделий.	2	2	ЛР ГВ 3, ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭтВ 2, ЛР ЭтВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1, ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЭкВ 2.	
	303-304	Хранение и доставка кондитерских изделий.	2	2		
	305-306	Хранение и транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий.	2	2		
	307-308	Организация труда кондитера. Тестомесильное, тестораскаточное, заготовочное, выпечное отделение.	2	2		
	309-310	Цех отделки.	2	2		
	311-312	Безопасность и охрана труда.	2	2		
	313-314	Техника безопасности при эксплуатации оборудования.	2	2		
	315-316	Производственные травмы в кондитерском цехе. Первая помощь при ожогах: термических, химических.	2	2		
	317-318	Профессиональные заболевания кондитера их профилактика.	2	2		
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2			
	319-320	С № 13: Повторение пройденного материала, подготовка к зачету	2			
	321-322	Зачет	2			
	Итого за 8 семестр		286ч			
	Итого за 7-8 семестр		322ч			

Учебная практика по ПМ.05

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

108

<ol style="list-style-type: none"> 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i> <i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 разнообразного 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. 	288

<ol style="list-style-type: none"> 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. 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 	
<p><i>Всего</i></p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с п. 6.1ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

весоизмерительное оборудование

весы кухонные электронные

тепловое оборудование

микроволновая печь

плита электрическая

пароконвектомат

холодильное оборудование

шкаф холодильный

механическое оборудование

блендер

процессор кухонный

вспомогательное оборудование

стеллаж передвижной

моечная ванна

инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

гастроёмкости из нержавеющей стали

набор кастрюль 2л, 1,5л, сковорода

разделочные доски

мерный стакан

противни

венчик, сито

лопатки, кисти силиконовые

круглые разъёмные формы для тортов

формы силиконовые для штучных кексов

скалки

инструменты для работы с мастикой

перчатки для карамели

набор выемок

дуршлаг

корзина для мусора

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
4. М.Н.Шумилкина. Кондитер учебное пособие/ М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова.-Изд.3-е.-Ростов н/Д:Феникс,2019.-315с.:ил.-(Среднее профессиональное образование)

3.2.1. Интернет-ресурсы:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2019 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/;
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2020 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 с изменениями на 10 июня 2019 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 5.2.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,</p>	

<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой 	
---	--	--

	<p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p><i>учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	