

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

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (в ред. от 03.07.2024) (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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках."

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 –614ч.

из них на освоение МДК –236 ч.

на учебную практику 108 ч.

на производственную практику 252 ч.

на промежуточную аттестацию 18ч.

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	32	20	10	-	2	-	-	-
ПК 5.2., 5.5	МДК 05.02 Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	120	80		4		-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	360						108	252
	Всего:	596	140	90	*	6	*	108	252
	промежуточная аттестация	18							
	итого	614							

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>			32		
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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	5-6	Хранение и транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий. Организация труда кондитера.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Содержание		14		
	7-8	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха (кладовой,	2	2	ЛР

кондитерских изделий		тестомесильное, тесторазделочное, выпечное отделение, помещение для охлаждения и отделки)			16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Практическая работа		2		
	9-10	ПР № 1: Характеристика отделений и рабочих мест при производстве кондитерских изделий	2		
	Содержание		2		
	11-12	Виды, назначение технологического (механического) оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение теплового оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ними. Машины для мытья функциональных емкостей кондитерского цеха. Вспомогательное (нейтральное) оборудование кондитерского цеха.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Практическая работа		2		
	13-14	ПР № 2: Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2		
	Содержание		4		
	15-16	Пожарная безопасность кондитерского цеха. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	17-18	Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям кондитерских цехов. Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	2,3	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
Практическая работа		2			
19-20	ПР № 3: Требования к обработке сырья, изготовления отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий.	2			
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		12		
	21-22	Характеристика основного кондитерского сырья: сахар-песок и его заменители, мед, патока, молоко и молочные продукты. Дополнительные виды сырья для производства кондитерских изделий (пищевые добавки). Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Практическая работа		2		
23-24	ПР № 4 : Органолептические показатели качества муки, крахмала.	2			

		Самостоятельная работа	2		
25-26		ВСП № 1 Подготовить презентацию на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям кондитерских цехов.»	2		
		Практическая работа	2		
27-28		ПР № 5 : Органолептические показатели качества разрыхлителей: биохимических, химических и механический способ разрыхления.	2		
		Содержание	4		
29-30		Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий. Отбор средних проб. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Потери массы изделий до и после выпекания изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья. Правила оформления заявок на склад.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
31-32		Зачет	2		
		Итого за 6 семестр 32 ч 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.	204		
Тема 2.1.		Содержание	4		
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	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 изделиях.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	3-4	Характеристика различных основных 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 изделиях.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
Тема 2.2.		Содержание	8		
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	5-6	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55

	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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Тематика лабораторных или практических работ		2		
	11-12	ПР № 1: Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2		
	Содержание		4		
	13-14	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Тематика лабораторных или практических работ		2		
	15-16	ПР № 2: Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Брак и причины.	2		
	Содержание		6		
	17-18	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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	19	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.	1	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		1		
	20	ВСП № 1: Подготовить презентацию на тему: «Характеристика различных видов сиропов.»	1		
	Тематика лабораторных или практических работ		2		
	21-22	ЛПР № 3: Приготовление желе на агаре, желатине, мраморное желе.	2		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание		6		
	23-24	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения	2	2	ЛР 16,32,33

		технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
		Тематика лабораторных или практических работ	4		
	25-26	ЛПР № 4: Приготовление глазури: сырцовой, заварной, кандира.	2		
	27-28	ЛПР № 5: Выполнение элементов из шоколада.	2		
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов		Содержание	16		
	29-30	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов.. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	31-32	Технология приготовления сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	14		
	33-34	Пр № 6: Нормы сырья крема "Гляссе", требования качества, недостатки, причины.	2		
	35-36	ЛПР № 7: Приготовление крема белкового (сырцового)	2		
	37-38	Пр № 8: Расчет нормы закладки сырья для приготовления сливочных, заварных кремов.	2		
	39-40	ЛПР № 9: Приготовление крема сливочного в ассортименте.	2		
	41-42	ЛПР № 10: Приготовление крема заварного в ассортименте.	2		
	43-44	ЛПР № 11: Способы отделки с помощью насадок: дорожка, открытая и закрытая звезда, листик.	2		
	45-46	ЛПР № 12: Выполнение орнаментов и рисунков с помощью насадок.	2		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана		Содержание	6		
	47-48	Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	49-50	Глазури (сырцовая, заварная, шоколадная)	2	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	51-52	ЛПР № 13: Приготовление мастики сырцовой.	2		
		Содержание	2		
53-54	Использования марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4	

					1,51,52, 53,54,55
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		2		
	55-56	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		4		
	57-58	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	59-60	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	3	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
Тема 2.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		8		
	61-62	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Тематика практических и лабораторных работ		4		
	63-64	ПР № 14: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	65-66	ПР № 15: Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2		
	67-68	ЛПР № 16 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2		
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		10		
	69-70	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.	2	3	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55

	Тематика практических и лабораторных работ		8		
	71-72	ПР № 17: Расчет и нормы закладки сырья для приготовления фаршей овощных, фруктовых, ягодных	2		
	73-74	ПР № 18: Расчет и нормы закладки сырья для приготовления фаршей мясных, рыбных, крупяных.	2		
	75-76	ЛПР № 19: Приготовление фаршей и начинок в ассортименте.	2		
	77-78	ЛПР № 20: Органолептическая оценка качества фаршей и начинок.	2		
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		13		
	79-80	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.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	81-82	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	83	Ассортимент диетических хлебных изделий: белково-отрубной, бородинский, луковый, с зеленью. Дефекты, причины и способы устранения диетических хлебных изделий	1	2	
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		1		
	84	ВСП № 2 Подготовить презентацию на тему: «Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья.»	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8		
	85-86	ПЗ № 21: Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	87-88	ПЗ № 22: Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	2		
	89-90	ПЗ № 23: Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2		
91-92	ПЗ № 24: Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2			
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных	Содержание		4		
	93-94	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замесе и выпечке теста.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55

изделий и хлеба	Тематика аудиторной самостоятельной работы		2		
	95-96	ВСП № 3 Подготовить презентации на тему: 1. «Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.» 2. «Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.»	2		
	Содержание		8		
	97-98	Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	99-100	Дрожжевое слоеное тесто: способы прослаивания, разделка и выпечка. Недостатки изделий из дрожжевого слоеного теста и причины, их вызывающие.	2	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4		
	101-102	ПР № 25: Расчет и нормы закладки сырья для приготовления дрожжевое теста.	2		
	103-104	ПР № 26: Составление технологических схем на изделия из дрожжевого теста	2		
	Содержание		14		
	105-106	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	107-108	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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10		
	109-110	ПР № 27: Расчет сырья на 1 порцию, требования к качеству приготовленных изделий.	2		
	111-112	ЛПР № 28: Приготовление хлебобулочных изделий: пироги разнообразного ассортимента (открытые, закрытые).	2		
	113-114	ЛПР № 29: Изделия, жареные в жире. Блины и оладьи.	2		
115-	ЛПР № 30: Органолептическая оценка качества блинов, оладий.	2			

	116				
	117-118	ЛПР № 31: Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	2		
Тема 2.12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание		2		
	119	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	1	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Тематика аудиторной самостоятельной работы		1		
	120	ВСП № 4 Подготовить презентацию на тему: «Виды мучных кондитерских изделий, ассортимент»	1		
Тема 2.13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание		24		
	121-122	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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	123-124	Способы разрыхления бездрожжевого теста (химический, механический)	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	125-126	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 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	127-128	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из песочного, воздушного, теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	2	
	129-130	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	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	131-132	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2	2	
	133-134	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 16,32,33
	135-136	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3	

					,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
137-138	Вафельное тесто: приготовление, ассортимент изделий, требования к качеству, дефекты и причины возникновения. Вафельные торты: «Сюрприз», «Арахис».	2	2	ЛР	16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
Тематика практических занятий и лабораторных работ			6		
139-140	ПР № 32: Нормы закладки сырья для различных видов теста.	2			
141-142	ЛПР № 33: Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста	2			
143-144	ЛПР № 34: Приготовление и оформление изделий из заварного теста	2			
Тема 2.14. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	14			
145-146	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	16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
147-148	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	ЛР	16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
149-150	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		
151-152	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			6		
153-154	ПР №35 : Расчет сырья бисквитного теста, недостатки п/ф, причины	2			
155-156	ЛПР № 36: Приготовление пирожного бисквитного фруктово-желейного	2			
157-158	ПР № 37 Составление технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2			
Содержание			8		

	159-160	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	3	
	161-162	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	3	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4		
	163-164	ПР № 38 : Расчет сырья песочного теста, недостатки п/ф, причины	2		
	165-166	ЛПР № 39: Приготовление пирожного "Грибок" с кремом	2		
	Содержание		10		
	167-168	Основные компоненты, процесс приготовления слоеного теста. Дефекты слоеного теста, требования к качеству.	2	2	
	169-170	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.)	2	2	
	171-172	Основные компоненты, процесс приготовления заварного теста. Дефекты заварного теста, требования к качеству. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	2	
	173-174	Основные компоненты, процесс приготовления воздушного теста. Дефекты воздушного теста, требования к качеству. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	175-176	Основные компоненты, процесс приготовления крошкового п/ф, требования к качеству, дефекты и причины возникновения. Дефекты крошкового п/ф, требования к качеству.	2	2	
Тема 2.15. Изготовление и оформление тортов	Содержание		18		
	177-178	Классификация тортов: форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки (массового приготовления, литерные, фигурные).	2	2	ЛР 16,32,33 ,39,40,4 1,51,52, 53,54,55
	179-180	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	
	181-	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые,	2	2	ЛР

	182	кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.			16,32,33,39,40,4
	183-184	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. Варианты оформления песочных тортов в зависимости от ассортимента. Рецептуры для приготовления слоеных тортов.	2	2	1,51,52,53,54,55
	185-186	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. Варианты оформления слоеных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2	
	187-188	Рецептуры для приготовления миндальных тортов. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления миндальных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2	
	189-190	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	3	ЛР 16,32,33,39,40,4
	191-192	Варианты оформления заварных тортов в зависимости от ассортимента.	2	2	1,51,52,53,54,55
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
	193-194	ПР № 40: Расчет сырья для приготовления легких обезжиренных тортов.	2		
	Содержание		10		
Тема.2.16 Контроль качества и хранения готовых хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	195-196	Лабораторный контроль качества. Проверка сырья и исследование готовых изделий. Хранение и доставка кондитерских изделий.	2	2	
	197-198	Хранение и транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий.	2	2	ЛР
	199-200	Организация труда кондитера. Тестомесильное, тестораскаточное, заготовочное, выпечное отделение. Цех отделки.	2	2	16,32,33,39,40,4
	201-202	Безопасность и охрана труда. Техника безопасности при эксплуатации оборудования. Производственные травмы в кондитерском цехе. Первая помощь при ожогах: термических, химических. Профессиональные заболевания кондитера их профилактика.	2	2	1,51,52,53,54,55
	203-204	Зачет	2		
	Итого за 6 семестр		204ч		
	ВСЕГО		236ч		

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 изделия 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 	
<i>Всего</i>	

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 	