

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Маркс, 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ СО «МПК»  
*[Подпись]* /Е.В. Гребнева/  
« 31 » августа 2020 г.



Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н.

**РАССМОТРЕНО** на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания  
Протокол № 1 дата 27 августа 2020 г.  
Председатель *[Подпись]* Горбатова Г.В./

**СОГЛАСОВАНО** на Методическом совете ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»  
Протокол № 1 от « 28 » августа 2020 г.  
Председатель *[Подпись]* Гостева И.Ю./

**Составитель (автор):**

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории

**Рецензенты:**

Внутренний

Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории

Внешний

Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (ОК и ПК):

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
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 профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 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 модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знать</b>	<p>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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

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

Объем образовательной нагрузки – 850 часов, в том числе:

включая:

обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 338 часов;

самостоятельной работы студента – 80 часов;

учебной практики- 216 часов;

производственной практики – 216 часов.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности (ОВД) - **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 5.1.-5.2.</b>	<b>Раздел 1.</b> <b>МДК. 05. 01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>278</b>	230	150		48			
<b>ПК 5.3.-5.5.</b>	<b>Раздел 2.</b> <b>МДК. 05. 02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>140</b>	108	64		32			
<b>ПК 5.1.-5.5.</b>	Учебная практика	<b>216</b>						216	
	Производственная практика	<b>216</b>							216
	<b>Всего:</b>	<b>850</b>	338	114		80		216	216



### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 05 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			
<b>МДК. 05. 01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		<b>278</b>	1-2
Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	2. Ассортимент мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	3. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	2	
	4. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений.	2	
	5. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их оформления. использования.	2	
	6. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	2

	1.	Тренинг по отработке практических умений оформления учетно-отчетной документации.	2	
	2.	Тренинг по отработке практических умений оформления учетно-отчетной документации.	2	
Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>1-2</b>
	7.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	2	
	8.	Технологический цикл производства кондитерской продукции. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	
	9.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	10.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>22</b>	<b>2-3</b>
	3.	Технологический цикл приготовления дрожжевого безопарного теста.	2	
	4.	Технологический цикл приготовления дрожжевого опарного теста.	2	
	5.	Технологический цикл приготовления дрожжевого слоеного теста.	2	
	6.	Технологический цикл приготовления сдобного пресного теста.	2	
	7.	Технологический цикл приготовления слоеного теста.	2	
	8.	Технологический цикл приготовления песочного теста.	2	
	9.	Технологический цикл приготовления бисквитного теста.	2	
	10.	Технологический цикл приготовления пряничного теста.	2	
	11.	Технологический цикл приготовления заварного теста.	2	
12.	Технологический цикл приготовления вафельного теста.	2		
13.	Технологический цикл приготовления воздушного, миндального теста.	2		
Тема 3. Организация и технологическое оснащение процессов приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>38</b>	<b>2</b>
	11.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12.	Организация и техническое оснащение мини пекарней	2			
	13.	Организация рабочих мест для производства хлебобулочных изделий. Алгоритм производства хлебобулочных изделий.	2			
	14.	Организация рабочих мест для производства мучных кондитерских изделий. Алгоритм производства мучных кондитерских изделий.	2			
	15.	Технологическое (механическое) оборудование кондитерского цеха.	2			
	16.	Алгоритм организации рабочего места при замесе теста; Оборудование для замеса теста.	2			
	17.	Сортировочно-калибровочное оборудование для производства теста.	2			
	18.	Алгоритм организации рабочего места для обработки яиц.	2			
	19.	Алгоритм организации рабочего места для приготовления кремов; Оборудование для приготовления кремов.	2			
	20.	Алгоритм организации рабочего места для разделки теста; Оборудование для разделки теста.	2			
	21.	Технологическое оборудование для формовки полуфабрикатов из теста: тестоделители с электрическим универсальным приводом, тесто делители --- округлители.	2			
	22.	Тестозакаточные машины для сворачивания круассанов.	2			
	23.	Тесто отсадочные машины и механизмы для формования фигурного печенья.	2			
	24.	Дозировочно-формовочное оборудование.	2			
	25.	Алгоритм работы помещений для расстойки полуфабрикатов.	2			
	26.	Тепловое оборудование для кондитерского цеха: шкафы жарочные пекарские, ротационные печи.	2			
	27.	Конвектоматы и пароконвектоматы.	2			
	28.	Сироповарочные машины; Фритюрницы; Машины для приготовления глазури и шоколада.	2			
	29.	Алгоритм работы помещений для охлаждения и отделки кондитерских изделий.	2			
	<b>Практические занятия</b>				<b>60</b>	2-3

14.	Решение ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по количеству.	2
15.	Решение ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по качеству.	2
16.	Организация работы в кладовой суточного запаса продуктов.	2
17.	Оформление заявки (документов) со склада на сырье в соответствии с заказом, планом работы.	2
18.	Оформление заявки (документов) на пищевые продукты в соответствии с заказом, планом работы.	2
19.	Оформление заявки (документов) со склада на расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	2
20.	Составление алгоритма работы мини пекарни.	2
21.	Алгоритм организации рабочего места при замесе теста.	2
22.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации сортировочно-калибровочное оборудование для производства теста.	2
23.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации просеивателя муки.	2
24.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестомесильной машины.	2
25.	Алгоритм организации рабочего места в тесторазделочном отделении.	2
26.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестоделителя.	2
27.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточной машины.	2
28.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестозакаточной машины.	2
29.	Алгоритм организации работы на экструдере( машина для формования заварных, пряников, изделий из песочного теста)	2

	30.	Алгоритм организации рабочего места в отделении для выпечки кондитерских изделий.	2	
	31.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации жарочно- пекарного шкафа.	2	
	32.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации конвектомата и пароконвектомата.	2	
	33.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации блинного аппарата, блинницы производственной.	2	
	34.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.	2	
	35.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тарталетницы, вафельницы.	2	
	36.	Алгоритм организации рабочего места в холодильном отделении. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафа шокового охлаждения.	2	
	37.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильных шкафов.	2	
	38.	Алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления сиропов помады кремов.	2	
	39.	Алгоритм организации рабочего места в отделении для отделки кондитерских изделий.	2	
	40.	Алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления начинок.	2	
	41.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации миксера профессионального.	2	
	42.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации овощерезки.	2	
	43.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации куттера.	2	
Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	<b>2</b>
	30.	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	31.	Характеристика основного и дополнительного видов сырья.	2	

кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.	32.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию муки.	2	
	33.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию крахмала и крахмалопродуктов.	2	
	34.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию сахара, мёда и подсластителей.	2	
	35.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию молока и молочных продуктов.	2	
	36.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию животных и растительных жиров.	2	
	37.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию яиц и яичных продуктов.	2	
	38.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию разрыхлителей.	2	
	39.	Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию сухих смесей и отделочных полуфабрикатов промышленного производства.		
	40.	Требования системы ХАССП, как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>64</b>	2-3
	44.	Алгоритм определения органолептических показателей муки; подготовки к использованию.	2	
	45.	Алгоритм определения органолептических показателей крахмала и крахмалопродуктов; подготовки к использованию.	2	
	46.	Алгоритм определения органолептических показателей сахара и сахаропродуктов; подготовки к использованию.	2	
	47.	Алгоритм определения органолептических показателей яиц продуктов; подготовки к использованию.	2	
	48.	Алгоритм определения органолептических показателей яичных продуктов ; подготовки к использованию.	2	
	49.	Алгоритм определения органолептических показателей молока; подготовки к использованию.	2	

	50.	Алгоритм определения органолептических показателей молочных продуктов; (сливок) подготовки к использованию.	2	
	51.	Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (сметаны); подготовки к использованию.	2	
	52.	Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию.	2	
	53.	Алгоритм определения органолептических показателей йогурта; подготовки к использованию.	2	
	54.	Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию.	2	
	55.	Алгоритм определения органолептических показателей сыра; подготовки к использованию.	2	
	56.	Алгоритм определения органолептических показателей животных жиров подготовки к использованию.	2	
	57.	Алгоритм определения органолептических показателей масла сливочного; подготовки к использованию.	2	
	58.	Алгоритм определения органолептических показателей растительных масел; подготовки к использованию.	2	
	59.	Алгоритм определения органолептических показателей спредов; подготовки к использованию.	2	
	60.	Алгоритм определения органолептических показателей спредов; подготовки к использованию.	2	
	61.	Алгоритм определения органолептических показателей дрожжей; подготовки к использованию.	2	
	62.	Алгоритм подготовки к использованию химических разрыхлителей.	2	
	63.	Алгоритм подготовки к использованию химических разрыхлителей.	2	
	64.	Алгоритм подготовки к использованию синтетических пищевых красителей.	2	
	65.	Алгоритм подготовки к использованию пищевых ароматизаторов.	2	

	66.	Алгоритм подготовки к использованию натуральных пищевых красителей.	2	
	67.	Алгоритм подготовки к использованию желирующих веществ.	2	
	68.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для кексов.	2	
	69.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для бисквитов.	2	
	70.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.	2	
	71.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.	2	
	72.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов сливок.	2	
	73.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов начинок пролине.	2	
	74.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов глазури.	2	
	75.	Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов сахарной помады.	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля - (экзамен)</b>			
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>		<b>48</b>	<b>3</b>



	<p>1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>6) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1:</p> <p>Презентация на тему: Ассортимент хлебобулочных изделий.</p> <p>Презентация на тему: Ассортимент мучных кондитерских изделий.</p> <p>Презентация на тему: Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Презентация на тему: Бисквитное тесто</p> <p>Презентация на тему: Песочное тесто.</p> <p>Презентация на тему: «Организации рабочего места при замесе теста»</p> <p>Презентация на тему: «Организации рабочего места для приготовления кремов»</p> <p>Презентация на тему: «Организации рабочего места при формировании изделий из теста»</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК. 05. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>140</b>	
Тема 1. Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2
	1. Процессы приготовления сиропов, жженки, помады, использования в оформлении.	2	
	2. Процессы приготовления фаршей и начинок.	2	
	3. Процессы приготовления сливочных кремов, использования в оформлении.	2	
	4. Процессы приготовления заварного крема, на сливках, из сыра, из творога, использования в оформлении.	2	
	5. Процессы приготовления глазури, посыпок, карамели.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	2-3
	1. Разработка технологических карт приготовления сиропов, помады.	2	
	2. Разработка технологических карт приготовления фаршей.	2	
	3. Разработка технологических карт приготовления сливочных кремов.	2	
	4. Разработка технологических карт приготовления заварных кремов.	2	
	5. Разработка технологических карт приготовления кремов на сливках.	2	
	6. Разработка технологических карт приготовления кремов из сыра, из творога.	2	
	7. Разработка технологических карт приготовления глазури.	2	
8. Разработка технологических карт приготовления желе.	2		
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2
	6. Процессы приготовления пшеничного хлеба, подготовка к реализации, упаковка.	2	

	7.	Процессы приготовления булочных изделий, подготовка к реализации, упаковка.	2	
	8.	Процессы приготовления сдобы, подготовка к реализации, упаковка.	2	
	9.	Процессы приготовления пирожков, пирогов подготовка к реализации, упаковка.	2	
	10.	Процессы приготовления назук, кексов, куличей подготовка к реализации, упаковка.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	2-3
	9.	Разработка технологических карт приготовления хлеба пшеничного, хлеба с добавками.	2	2
	10.	Разработка технологических карт приготовления булок.	2	2
	11.	Разработка технологических карт приготовления сдобы.	2	2
	12.	Разработка технологических карт приготовления пирогов.	2	2
	13.	Разработка технологических карт приготовления пирожков.	2	2
	14.	Разработка технологических карт приготовления кексов.	2	2
	15.	Разработка технологических карт приготовления рулетов.	2	2
	16.	Разработка технологических карт приготовления назук.	2	2
Тема 3. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	2
	11.	Процессы приготовления изделий из блинного теста, из вафельного теста, подготовка к реализации, упаковка.	2	
	12.	Процессы приготовления изделий из сдобного теста, из пряничного теста, подготовка к реализации, упаковка.	2	
	13.	Процессы приготовления изделий из песочного теста, подготовка к реализации, упаковка.	2	

	14.	Процессы приготовления изделий из бисквитного теста, подготовка к реализации, упаковка.	2	
	15.	Процессы приготовления изделий из миндального, белкового теста, подготовка к реализации, упаковка.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	<b>2-3</b>
	17.	Разработка технологических карт приготовления изделий из вафельного теста.	2	
	18.	Разработка технологических карт приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	19.	Разработка технологических карт приготовления изделий из песочного теста.	2	
	20.	Разработка технологических карт приготовления изделий из бисквитного теста.	2	
	21.	Разработка технологических карт приготовления изделий из сдобного теста.	2	
	22.	Разработка технологических карт приготовления изделий из заварного теста.	2	
	23.	Разработка технологических карт приготовления изделий из миндального, белкового теста.	2	
	24.	Разработка технологических карт приготовления изделий из слоеного без дрожжевого теста.	2	
Тема 4. Процессы приготовления,	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	<b>2</b>

оформления подготовки к реализации тортов и пирожных.	16.	Технологический процесс приготовления бисквитных тортов и пирожных.	2	
	17.	Технологический процесс приготовления песочных тортов и пирожных.	2	
	18.	Технологический процесс приготовления слоёных тортов и пирожных.	2	
	19.	Технологический процесс приготовления заварных тортов и пирожных.	2	
	20.	Технологический процесс приготовления воздушных, миндальных, крошковых тортов и пирожных.	2	
	21.	Технологический процесс приготовления комбинированных тортов и пирожных «Птифуры» и «Десертный набор»	2	
<b>Практические занятия</b>			<b>16</b>	2-3
	25.	Разработка технологических карт приготовления бисквитных тортов и пирожных.	2	
	26.	Разработка технологических карт приготовления песочных тортов и пирожных.	2	
	27.	Разработка технологических карт приготовления слоёных и заварных тортов и пирожных.	2	
	28.	Разработка технологических карт приготовления миндальных тортов и пирожных.	2	
	29.	Разработка технологических карт приготовления комбинированных тортов и пирожных.	2	
	30.	Разработка технологических карт приготовления белковых тортов и	2	

	пирожных.		
31.	Разработка технологических карт приготовления мелко штучных пирожных.	2	
32.	Разработка технологических карт приготовления комбинированных тортов и пирожных, миндальных тортов и пирожных.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля - зачет (с оценкой)</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>		<b>32</b>	<b>3</b>
	<p>1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>6) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2: Презентация на тему: «Способы украшения кремом».</p>		

	Презентация на тему: « Хлеб в русской кухни» Презентация на тему: « Способы защипов пирогов и пирожков». Презентация на тему: « Оформление изделий из пряничного теста». Презентация на тему: « Использование изомальта в декорации тортов» Презентация на тему: « Оформление мелкоштучных пирожных» Презентация на тему: « Декорирование тортов и пирожных карамелью и шоколадом»		
<b><i>Учебная практика ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>		<b>216</b>	<b>2-3</b>
<i>Виды работ:</i>			
1.	Отработка практических умений организации рабочего места кондитера.	6	
2.	Отработка практических умений приготовления сиропов для промочки и глазирования.	6	
3.	Отработка практических умений приготовления помад.	6	
4.	Отработка практических умений приготовления фаршей и начинок.	6	
5.	Отработка практических умений приготовления сливочных кремов.	6	
6.	Отработка практических умений приготовления белковых кремов.	6	
7.	Отработка практических умений приготовления заварных кремов.	6	
8.	Отработка практических умений приготовления кремов из сливок, из сыра.	6	
9.	Отработка практических умений приготовления глазурей.	6	
10.	Отработка практических умений приготовления карамели.	6	
11.	Отработка практических умений приготовления хлеба из пшеничной муки.	6	
12.	Отработка практических умений приготовления хлеба с наполнителями.	6	

13.	Отработка практических умений приготовления хлеба из ржаной , ржано-пшеничной муки.	6	
14.	Отработка практических умений приготовления булочных изделий.	6	
15.	Отработка практических умений приготовления булочных изделий.	6	
16.	Отработка практических умений приготовления сдобы фигурной.	6	
17.	Отработка практических умений приготовления назук.	6	
18.	Отработка практических умений приготовления пирожков и пирогов печеных.	6	
19.	Отработка практических умений приготовления пирожков с разными начинками жареных.	6	
20.	Отработка практических умений приготовления кексов, куличей, бабы.	6	
21.	Отработка практических умений приготовления блинов и оладий.	6	
22.	Отработка практических умений приготовления пряников, коврижек.	6	
23.	Отработка практических умений приготовления изделий из вафельного теста.	6	
24.	Отработка практических умений приготовления изделий из сдобного пресного теста.	6	
25.	Отработка практических умений приготовления печенья из песочного теста.	6	
26.	Отработка практических умений приготовления изделий из заварного теста.	6	
27.	Отработка практических умений приготовления изделий из слоёного теста.	6	
28.	Отработка практических умений приготовления бисквитного теста.	6	
29.	Отработка практических умений приготовления изделий из миндального, воздушно-орехового теста.	6	
30.	Отработка практических умений приготовления изделий из крошковых полуфабрикатов.	6	



31.	Отработка практических умений приготовления изделий из сухих смесей промышленного производства.	6	
32.	Отработка практических умений приготовления изделий с пониженной калорийностью.	6	
33.	Отработка практических умений приготовления бисквитных тортов и пирожных.	6	
34.	Отработка практических умений приготовления песочных тортов и пирожных.	6	
35.	Отработка практических умений приготовления комбинированных тортов и пирожных.	6	
36.	Отработка практических умений приготовления крошковых тортов и пирожных.	4	
	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).	2	
<b><i>Производственная практика ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>		<b>216</b>	<b>3</b>
<i>Виды работ:</i>			
1.	Отработка практических навыков организации рабочего места кондитера.	6	
2.	Отработка практических навыков приготовления сиропов для промочки и глазирования.	6	
3.	Отработка практических навыков приготовления помад.	6	
4.	Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок.	6	
5.	Отработка практических навыков приготовления сливочных кремов.	6	
6.	Отработка практических навыков приготовления белковых кремов.	6	
7.	Отработка практических навыков приготовления заварных кремов.	6	
8.	Отработка практических навыков приготовления кремов из сливок, из сыра.	6	

9.	Отработка практических навыков приготовления глазурей.	6	
10.	Отработка практических навыков приготовления карамели.	6	
11.	Отработка практических навыков приготовления хлеба из пшеничной муки.	6	
12.	Отработка практических навыков приготовления хлеба с наполнителями.	6	
13.	Отработка практических навыков приготовления хлеба из ржаной , ржано-пшеничной муки.	6	
14.	Отработка практических навыков приготовления булочных изделий.	6	
15.	Отработка практических навыков приготовления булочных изделий.	6	
16.	Отработка практических навыков приготовления сдобы фигурной.	6	
17.	Отработка практических навыков приготовления назук.	6	
18.	Отработка практических навыков приготовления пирожков и пирогов печеных.	6	
19.	Отработка практических навыков приготовления пирожков с разными начинками жареных.	6	
20.	Отработка практических навыков приготовления кексов, куличей, бабы.	6	
21.	Отработка практических навыков приготовления блинов и оладий.	6	
22.	Отработка практических навыков приготовления пряников, коврижек.	6	
23.	Отработка практических навыков приготовления изделий из вафельного теста.	6	
24.	Отработка практических навыков приготовления изделий из сдобного пресного теста.	6	
25.	Отработка практических навыков приготовления печенья из песочного теста.	6	
26.	Отработка практических навыков приготовления изделий из заварного теста.	6	

27.	Отработка практических навыков приготовления изделий из слоёного теста.	6	
28.	Отработка практических навыков приготовления бисквитного теста.	6	
29.	Отработка практических навыков приготовления изделий из миндального, воздушно-орехового теста.	6	
30.	Отработка практических навыков приготовления изделий из крошковых полуфабрикатов.	6	
31.	Отработка практических навыков приготовления изделий из сухих смесей промышленного производства.	6	
32.	Отработка практических навыков приготовления изделий с пониженной калорийностью.	6	
33.	Отработка практических навыков приготовления бисквитных тортов и пирожных.	6	
34.	Отработка практических навыков приготовления песочных тортов и пирожных.	6	
35.	Отработка практических навыков приготовления комбинированных тортов и пирожных.	6	
36.	Отработка практических навыков приготовления крошковых тортов и пирожных.	4	
	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).	2	
<b>Всего</b>		<b>850</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля имеются в наличии:

Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места»,  
«Технологии кулинарного и кондитерского производства»,  
Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

#### **Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита индукционная 4 комфорочная – 1 ед.

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта» 2-х комфорочная )

Плита индукционная 1 комфорочная - 5 ед.,

Пароконвектомат – 1 ед.,

Плиты стационарные – 3 ед.,

Шкафы жарочные – шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный, - 2 ед.,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Планетарный миксер. Блендер, микроволновая печь,

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Столы производственные,

Стеллажи передвижные,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.**

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,

- Подложки для тортов (деревянные)
- 

## **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники для преподавателя:**

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.

#### **Электронные ресурсы**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<https://base.garant.ru/4178234/>  
<https://base.garant.ru/12125153/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<p style="text-align: center;"><b>Результаты</b> <b>(освоенные общие и профессиональные компетенции)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструментами и регламентами</p>	<p>-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря ,посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>–своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>–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);</li> <li>–соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического , производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>всоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>–соответствие оформления заявки на продукты действующими правилами</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>–профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>введение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-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</li> </ul>	



ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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:  
-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  
-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  
-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре  
–эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос



<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>		<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практика</li> </ul>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

ситуациях		занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификация оздоровительных систем физического воспитания, направленных на укрепление здоровья, профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.</li> <li>– соблюдение норм здорового образа жизни, осознанно выполняет правила безопасности жизнедеятельности.</li> <li>– составление своего индивидуального комплекса физических упражнений для поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</li> <li>– организация собственной деятельности по укреплению здоровья и физической выносливости.</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практика
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– эффективность поиска;</li><li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li><li>– разработка детального плана действий;</li><li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li><li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li></ul>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--