

**Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**

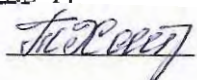
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Обязательный профессиональный блок

2023 год

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

РАССМОТРЕНА
на заседании МК Сферы обслуживания
Протокол №5
от «30» 08. 2023 г.
Председатель  ФИО

СОГЛАСОВАНА

 Заместитель директора УПР
— Менжитский Р.А.

«31» 08 2023 г.

Разработчик: мастер производственного обучения: Хайлова Татьяна Ивановна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 5.2.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
	Н 5.2.02	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	Н 5.3.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.3.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.3.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.3.04	в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
	Н 5.3.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н 5.3.06	в ведении расчетов с потребителями.;
	Н 5.4.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.4.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.4.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.4.04	в приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	Н 5.4.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н 5.4.06	в ведении расчетов с потребителями.;
	Н 5.5.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.5.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.5.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.5.04	в приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
	Н 5.5.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности

	Н 5.5.06	в ведении расчетов с потребителями.;
Уметь	У 5.1.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	У 5.2.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	У 5.5 .03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	З 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

		производства;
	3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	3 5.4.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	3 5.4.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **564**

в том числе в форме практической подготовки **108**

Из них на освоение МДК **198**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики, в том числе учебная **360**

Промежуточная аттестация **18**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе		Промежуточная аттестация	Учебная	
1	2	3	4	5	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	8	9	10
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.									
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	20	32	20	2			
МДК 05.02 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	23	14	9	14				

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	18	6	12	6	-			
ПК 5.1, ПК 5.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	22	10	12	10	-			
ПК 5.1, ПК 5.5, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	19	12	7	12	-			
МДК 05.03 Технология лепки									
ПК 5.1, ПК 5.5, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 6. Композиция тортов, пирожных Рисование кондитерских изделий	10	4	6	4	-			
	Раздел 7. Техника лепки элементов украшений для кондитерских изделий	8	3	5	3	-			
МДК 05.04 Работа с шоколадом									
ПК 5.1, ПК 5.5, ,	Раздел 8. Техника работы с	14	4	6	4	4			

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	шоколадом								
	Раздел 9. Правила работы с шоколадом	14	8	6	8	-			
	Раздел 10. Изделия из шоколада	16	6	10	6	-			
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	216							216
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	564		90	108	6	18	144	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54/32/2		
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		54/32/2		
Тема 1.1.	Содержание	6		

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	17		
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02

	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	26		
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	3	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	3. Правила оформления заявок на склад	2		
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	3	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	6	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01

			5.	3 5.1.02
	Дифференцированный зачет	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		23/14		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	2		
	1. Характеристика различных видов 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.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, У 5.2.01, 3 5.2.01
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1		Н 5.2.02, У 5.2.02, 3 5.2.02, 3 5.3.03,

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание	6		
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1		Н 5.2.01, У 5.2.01, 3 5.2.01
	2. 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.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.02, У 5.2.02, 3 5.2.02, 3 5.3.03,
	3. 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.	1		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	5. 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.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3

				5.3.03
	6. 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		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	2		
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию	Содержание	4		
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных,	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10,	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У

кремов	мучных кондитерских изделий.		ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	2. Приготовление 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.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	1		
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	ПК 5.1. ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	13		
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 1/2/3/4/5/6. Приготовление отделочных	12		

	полуфабрикатов			
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		18/6		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2		
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1		
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных	Содержание	4		
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У

изделий			ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, З 5.3.01, З 5.3.02
	2. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	1		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, З 5.3.01, З 5.3.02
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок.	1		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, З 5.3.01, З 5.3.02
	4. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	1		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, З 5.3.01, З 5.3.02
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для	Содержание	3		
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н

хлебобулочных изделий и хлеба	2.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. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	3. 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.	1		
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	9		
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том 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	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа 7/8/9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	3		
	Лабораторная работа 10/11/12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	3		

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		22/10		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 4.1.	Содержание	3		
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У 5.4.02, У 5.4.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
Тема 4.2.	Содержание	19		

Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10. ОК 11, КК 2, КК 3, КК4	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У 5.4.02, У 5.4.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста 4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста	1		
	5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста 6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста 8. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста	3		
	9. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста 10. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10		
	Лабораторное работа 13/14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2		
	Лабораторная работа 15/16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2		
	Лабораторная работа 17/18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2		

	Лабораторная работа 19/20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2	КК4	5.4.02, У 5.4.03, 3 5.4.01, 3 5.4.02
	Лабораторная работа 21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1		
	Лабораторная работа 22. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		19/12		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 5.1.	Содержание	10		

Изготовление и оформление пирожных	1. 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. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.02, Н 5.5.03, Н 5.5.04, Н 5.5.05 Н 5.5.06, У 5.5.01, У 5.5.02, У 5.5.03, 3 5.5.01, 3 5.5.02, 3 5.5.03
	2. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, 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.	1		
	3. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1		
	4. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных	1		
	Тематика практических и лабораторных занятий	6		
	Лабораторная работа № 23/24/25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6		
Тема 5.2.	Содержание	9		

Изготовление и оформление тортов	5 Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). 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.	1		
	6.Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента 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 тортов в зависимости от ассортимента.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.02, Н 5.5.03, Н 5.5.04, Н 5.5.05 Н 5.5.06, У 5.5.01, У 5.5.02, У 5.5.03, 3 5.5.01, 3 5.5.02, 3 5.5.03
	7. 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 тортов в зависимости от ассортимента. .Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1		
	Тематика практических и лабораторных занятий	6		
	Лабораторная работа 26/27/28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		-		
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной				

литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 6. Композиция тортов, пирожных Рисование кондитерских изделий		10/4		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 1.1. Основы рисования	Содержание	2		
	1.Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий.	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Практическое занятие 6. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) Рисование ленточного и сетчатого орнамента	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
Тема 1.2. Рисунок с	Содержание	4	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04,	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У
	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб,	1		

натуры	цилиндр, конус)		ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки)	1		
	Практическое занятие 7. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2		
	Содержание	4		
Тема 1.3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Практическое занятие 9. Композиция квадратного торта, круглого торта, овального торта, фигурных тортов. Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых. Изображение пирожных в виде ромба. Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	2		
	Практическое занятие 10. Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	1		
Раздел 7. Техника лепки элементов украшений для кондитерских изделий		8/3		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 1.4. Лепка	Содержание	8	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10,	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У
	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	1		

	Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве	1	ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	5.5.02, 3 5.5.02
	Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта. Техника изготовления кондитерских изделий.	1		
	Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных	1		
	Лабораторная работа 29. Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта. Техника изготовления кондитерских изделий. Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных	1		
	Лабораторная работа 30. Работа с материалами для лепки. Техника лепки людей. Цветовая гамма.	1		
	Лабораторная работа 31. Работа с материалами для лепки. Техника лепки сказочных героев. Цветовая гамма.	1		
	Дифференцированный зачет	1		
Раздел 8. Техника работы с шоколадом		14/4/4		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 1.1. Все о шоколаде. Тема 1.2. Виды шоколада	Содержание	1	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10,	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У
	История появления шоколада. Процессы обработки какао-бобов и производство шоколада.	1		
	Содержание	9		
	Сорта и виды шоколада, их использование.	1		
	Темный шоколад, использование в производстве кондитерских изделий	2		
	Молочный шоколад, использование в производстве кондитерских	1		

	изделий		ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	5.5.02, 3 5.5.02
	Белый шоколад, использование в производстве кондитерских изделий	1		
	Лабораторная работа 32. Проверка органолептических показателей темного шоколада	2		
	Лабораторная работа 33. Проверка органолептических показателей молочного шоколада, белого шоколада	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 8		4		
6. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
7. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
8. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
9. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				
10. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
11. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
12. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 9. Правила работы с шоколадом		14/6		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 1.3. Техника работы с шоколадом	Содержание			
	Основные виды технологического оборудования и производственного при приготовлении изделий из шоколада	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2,	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Техника обработки шоколада «Конширование»	1		

	Техника обработки шоколада «Темперирование»	1	КК 3, КК 4 ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Виды темперирования шоколада	1		
	Отделка шоколадом	1		
	Основные правила при отливке форм.	1		
	Правила декорирования кондитерский изделий декором из шоколада	1		
	Лабораторная работа 34. Техника темперирования темного шоколада	1		
	Лабораторная работа 35. Техника темперирования молочного шоколада.	1		
	Лабораторная работа 36. Приготовление пластичного шоколада для изготовления фигур.	2		
	Лабораторная работа 37. Техника темперирования белого шоколада	2		
Раздел 10. Изделия из шоколада		16/10		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144/88/4		
Тема 1.4. Виды конфет из шоколада	Содержание			
	Правила приготовления трюфелей из шоколада (темный, молочный, белый)	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Правила приготовления нарезных конфет из шоколада (темный, молочный, белый)	1		
	Правила приготовления корпусных конфет из шоколада (темный, молочный, белый)	1		
	Лабораторная работа 38 Техника выполнения трюфелей, глазированных темным, молочным шоколадом	2		
	Лабораторная работа 39 Техника выполнения корпусных конфет	2		

	Лабораторная работа 40 Техника выполнения нарезных конфет	2		
	Лабораторная работа 41 Техника выполнения трюфелей, глазированных белым шоколадами	2		
	Лабораторная работа 42 Приготовление начинок для изделий из шоколада.	2		
Тема 1.5. Правила работы с шоколадом	Содержание			
	Хранение шоколада. Правила работы с шоколадом. Роспись по шоколаду	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	У 5.5.01. У 5.5.02, 3 5.5.02
	Дифференцированный зачет	2		
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		144		

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. 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			
Наименование тем: Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление и оформление пирогов. Приготовление и оформление пиццы. Приготовление и оформление кулебяки. Приготовление кексов, куличей, ромовой баба. Приготовление изделий, жаренных в жире. Приготовление блинов, оладий. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Моделирование фигур из мастики. Приготовление конфет из шоколада. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из вафельного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. Приготовление изделий из миндального теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.			

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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.).	216		
---	-----	--	--

10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 11.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Наименование тем: Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление. назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных и мучных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. 16Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.			
Всего	564		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 80 с.

3.Лугошкнна Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лугошкнна, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. – 160 с.

6.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.

8.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9.Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

10.Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. — Режим доступа:
15. 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 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе 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

	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	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: - 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: 1.корректное использование цветных разделочных досок; 2.раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 3.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); 4.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 отпуса на вынос	
--	--	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– 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;	

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе; - понимание значимости своей профессии;	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

иностранном языках.	– 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	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	