


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор ООО «Рагибор»
 Е. Н. Шилова
« 21 » 20 20



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
 И. А. Григорян
« 21 » 20 20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- УП.05 Учебная практика
- ПП.05 Производственная практика

Сухой Лог
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
--------------------------	---

	<p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<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>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>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>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 716:

из них на освоение МДК.05.01 32 часа;

самостоятельная работа МДК 05.01 - 2 часа;

МДК.05.02 128 часов;

Самостоятельная работа МДК 05.02- 2 часа;

на практики учебную 216 и производственную 324;

консультации 6 час;

промежуточная аттестация: экзамен квалификационный - 6 час.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа			
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная			
лабораторные работы и практические занятия, часов									
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	МДК 05.01 Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	32	10	-	-	2		
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	МДК 05.02 Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	26	26	16	-	-	-		
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	34	34	14	-	-	-		
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	29	28	10	-	-	1		
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	41	40	20	-	-	1		
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	540			216	324			
	Консультации	6						6	
	Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	6							
	Всего:	716	160	70	216	324	4	6	

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 работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		34
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		34
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. использованию. 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. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.2. Кладовая суточного хранения продуктов	Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение кладовой суточного хранения продуктов.	2
Тема 1.3. Организация работы и техническое оснащение тестомесильного отделения	Содержание учебного материала Организация работы и техническое оснащение тестомесильного отделения. Оборудование и инвентарь тестомесильного отделения. Рабочие места для дозировки и формовки изделий.	2
Тема 1.4. Организация рабочего места и техническое оснащение для приготовления бисквитного теста	Содержание учебного материала Организация рабочего места и техническое оснащение для приготовления бисквитного теста. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.5. Организация рабочего места	Содержание учебного материала	2

и техническое оснащение для приготовления фаршей (начинок)	Организация рабочего места и техническое оснащение для приготовления бисквитного теста. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	
Тема 1.6. Организация рабочего места и техническое оснащение для приготовления кремов	Содержание учебного материала Организация рабочего места и техническое оснащение для приготовления бисквитного теста. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.7. Организация рабочего места и техническое оснащение выпечного отделения	Содержание учебного материала Организация рабочего места и техническое оснащение для приготовления бисквитного теста. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.8. Организация рабочего места и техническое оснащение для отделки пирожных и тортов	Содержание учебного материала Организация рабочего места и техническое оснащение для приготовления бисквитного теста. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.9. Организация рабочего места и техническое оснащение в моечной для мытья инструмента и инвентаря	Содержание учебного материала Организация рабочего места и техническое оснащение в моечной для мытья инструмента и инвентаря. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест в моечной для мытья инструмента и инвентаря	2
Тема 1.10. Организация работы экспедиции	Содержание учебного материала	2

	Организация рабочего места и техническое экспедиции. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации экспедиции. Организация транспортировки кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации транспортировки кондитерских изделий.	
	В том числе практических занятий	10
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в помещении кондитерского цеха для обработки яиц.	2
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в отделении кондитерского цеха для замеса теста.	2
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в отделении кондитерского цеха для разделки теста.	2
	Практическое занятие 5. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на участке выпечки и охлаждения кондитерского цеха.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
	1. Поиск сообщений сети Internet на тему «Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	
	2. Работа с учебной и специальной литературой	
	3. Подготовка выступления на тему «Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	
	4. Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела.05.01. «Виды и назначение технологического оборудования.	
	5. Составление технологических карт «Условия и сроки хранения кондитерского сырья»	
	6. Работа с конспектом лекций.	2
	Дифференцированный зачет	2
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
		26
Тема 2.1. Виды, классификация и	Содержание учебного материала	2

ассортимент отделочных полуфабрикатов	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. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала Характеристика различных видов сиропов(для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов 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. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2
Тема 2.3. Приготовление помады, карамели	Содержание учебного материала 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 и карамели. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.4. Приготовление желе и глазури	Содержание учебного материала Приготовление желе и глазури. Виды желе, глазури в зависимости. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности. Украшения из желе, глазури их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов, мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала	2
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Методы приготовления. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов Требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 6. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление помады	2
	Лабораторная работа 8. Отработка умений приготовления украшений из мастики	2
	Лабораторная работа 9. Отработка умений приготовления украшений из мастики	2
	Лабораторная работа 10. Отработка умений приготовления украшений из шоколада	2
	Лабораторная работа 11. Отработка умений приготовления украшений из шоколада	2
Лабораторная работа 12. Приготовление карамели и украшений из карамели	2	
Лабораторная работа 13. Отработка умений приготовления украшений из карамели	2	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		34
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 3.2. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	

	Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	
Тема 3.4. Методы приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2
Тема 3.5. Приготовление дрожжевого теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	
	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2
Тема 3.6. Приготовление без дрожжевого теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	
	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2
Тема 3.7. Приготовление теста из различных видов муки	Содержание учебного материала	
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка.	2
Тема 3.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Содержание учебного материала	
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе	2

хлебобулочных изделий и хлеба	региональных и низкокалорийных изделий.	
Тема 3.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Содержание учебного материала	
	Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.	2
	В том числе лабораторных работ	12
	Лабораторная работа №14. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопорного теста	6
	Лабораторная работа № 15. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		29
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 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	
Тема 4.2. Мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного теста разнообразного, ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
Тема 4.4. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста разнообразного, ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2

<p>Тема 4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из изделий из пряничного, песочного. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.6. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.7. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий. Бисквитного теста</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.8. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий миндального теста</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из изделий миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.9. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий заварного теста</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных</p>	<p>2</p>

	кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика лабораторных работ	10
	Лабораторная работа № 16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	Лабораторная работа №17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	Лабораторная работа №18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	Лабораторная работа № 19. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
	Лабораторная работа № 20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Подготовка компьютерной презентации на тему «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста» 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 4. Анализ конспектов лекций для подготовки к контрольной работе. 		1
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		21
Тема 5.1 Приготовление бисквитных пирожных.	Содержание учебного материала	2
	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. 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. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 5.2. Приготовление песочных	Содержание учебного материала	2

пирожных	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.	
Тема 5.3. Приготовление слоеных пирожных	Содержание учебного материала 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.	2
Тема 5.4. Приготовление заварных пирожных	Содержание учебного материала Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
Тема 5.5. Приготовление воздушных и миндальных пирожных	Содержание учебного материала Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2
Тема 5.6. Приготовление крошковых пирожных	Содержание учебного материала Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
	В том числе лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6
	Практическая работа № 7 составление технологических карт	2
	Практическая работа № 8 составление технологических карт	2
Тема 5.7. Изготовление и оформление тортов. Основные процессы изготовления тортов.	Содержание учебного материала Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 5.8. Приготовление бисквитных,	Содержание учебного материала	2

<p>слоеных воздушных и воздушно-ореховых тортов</p>	<p>Приготовление бисквитных тортов слоеных воздушных и воздушно-ореховых 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</p>	
<p>Тема 5.9. Приготовление песочных, миндальных тортов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Приготовление песочных и миндальных 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.</p> <p>Практическая работа № 9 Составление технологических карт</p> <p>Практическая работа № 10 Составление технологических карт</p> <p>Лабораторная работа №22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов</p> <p>Практическая работа № 11 Составление технологических карт 2</p> <p>Лабораторная работа № 23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>6</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</p> <p>1.Подготовка компьютерной презентации на тему «Виды пирожных, основные процессы изготовления пирожных».</p> <p>2.Подготовка сообщения «Оформление тортов»</p> <p>3.Подготовка компьютерной презентации на тему «Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента».</p>		<p>1</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>2</p>
<p>Учебная практика по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p>216</p>

<p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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</p>	<p>324</p>

<p>задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного	6
Всего	716

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Доска меловая-1
- 7.Шторы-10
- 8.Столы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
- 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место мастера производственного обучения:

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлагаи
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные

		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Ратибор»	ОАО «Сухоложское Литье»
Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофелеочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	Шкаф шоковой заморозки;
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирачно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки;
Электропечь		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;

Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфрокрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол с моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
6. Профессиональный стандарт «Пекарь», от 1 декабря 2015 г. N 914н
"Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

- Журнал «Наша кухня». Периодические издания
Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания
Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<i>квалификационного по модулю с элементами демонстрационного экзамена по модулю;</i>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; 	<i>- экспертная оценка практических заданий</i>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	

деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических заданий - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>- выполнения заданий экзамена квалификационного с элементами демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка практических заданий</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных 	

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	