

**Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р. Балабановой

«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09. «Повар, кондитер»



г. Алушта, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Крамар Светлана Ивановна – преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2023г.

Председатель ЦМК

_____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С.И. Крамар

« ____ » _____ 202__ г.

© Крамар С. И. – автор составитель

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знать	<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>
-------	---

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа	ЛР 5

России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 14

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 732 часа

в том числе в форме практической подготовки – 94 часа

Из них на освоение МДК – 252 часа

в том числе самостоятельная работа – 61 час

практики, в том числе учебная – 216 часов

производственная – 258 часов

Промежуточная аттестация – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.					
				Обучение по МДК				Практика	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация							
ПК 5.1-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля МДК 05.01. 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	105	40	82	40	23	-	-	-
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля МДК 05.02. 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	12	25	12	9	-	-	-
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля МДК 05.02. 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	37	14	28	14	9	-	-	-
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля МДК.05.02. 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного	38	14	28	14	10	-	-	-

	ассортимента								
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля МДК 05.02. 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	38	14	28	14	10	8	-	-
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Учебная и производственная практика	474	-			-	-	216	258
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Промежуточная аттестация	8	-			-	8	-	-
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	6	-	-
	Всего:	732	94	191	94	61	6	216	258

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			82
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			105
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание		4
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	0.1 стр. 7-10	1
	2. Характеристика предприятий общественного питания	0.1 стр. 10-12	1
	3. Характеристика мини-пекарен.	0.1 стр. 13	1
4. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	0.1 стр.13-19	1	

Тема 1.2. Техническое оснащение	Содержание		21
	5. Классификация оборудования.	О.1 стр. 20	1
	6. Механическое оборудование.	О.1 стр.21	1
	7. Сортировочно-колибровочное оборудование	О.1 стр. 21-22	1
	8. Моечное оборудование.	О.1 стр.22-23	1
	9. Месильно-перемешивающее оборудование.	О.1 стр.23-26	1
	10. Дозировочно-формовочное оборудование.	О.1 стр. 26-30	1
	11. Измельчительно-режущее оборудование.	О.1 стр.30-32	1
	12. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование.	О.1 стр.32-33	1
	13. Специальное оборудование.	О.1 стр. 33-34	1
	14. Упаковочное оборудование.	О.1 стр. 34-35	1
	15. Варочное оборудование.	О.1 стр. 35-37	1
	16. Оборудование для расстойки тестовых заготовок.	О.1 стр.37	1
	17. Жарочное оборудование.	О.1 стр. 38-43	1
	18. Плиты.	О.1 стр.43-44	1
	19. Холодильное оборудование.	О.1 стр.44-47	1
	20. Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное (нейтральное) оборудование.	О.1 стр. 47-49	1
	21. Инвентарь и приспособления. Общие правила эксплуатации и основные требования техники безопасности.	О.1 стр. 49-57	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4
	22-23. Практическое занятие 1. Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ № 1	2
	24-25. Практическое занятие 2. Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ № 2	2
Тема 1.3. Санитарно-	Содержание		3

гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	26. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	О.1 стр. 58-65	1
	27. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	О.1 стр. 66-69	1
	28. Актуальные направления совершенствования организации производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	О.1 стр. 70-73	1
Тема.1.4. Виды сырья.	Содержание		36
	29. Классификация сырья по его назначению.	О.1 стр.75-76	1
	30. Мука.	О.1 стр. 76	1
	31. Крахмал и крахмалопродукты.	О.1 стр. 80-82	1
	32. Сахар и сахаросодержащие продукты	О.1 стр. 82-88	1
	33. Пищевая поваренная соль.	О.1 стр. 88-89	1
	34. Разрыхлители.	О.1 стр. 89-93	1
	35. Молоко и молочные продукты.	О.1 стр. 94	1
	36. Масла и жиры.	О.1 стр. 94	1
	37. Яйца и яичные продукты.	О.1 стр. 104	1
	38. Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители.	О.1 стр. 107	1
	39. Желирующие вещества.	О.1 стр. 109	1
	40. Орехи и масличные семена.	О.1 стр. 109	1
	41. Плодово-ягодные продукты.	О.1 стр. 110	1
	42. Пищевые смеси промышленного производства.	О.1 стр. 110	1
	43. Плодово-ягодные продукты.	О.1 стр. 110	1
	44. Пищевые смеси промышленного производства.	О.1 стр. 110	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		20
	45-46. Практическое занятие 3. Органолептическая оценка качества помолологических сортов семечковых, косточковых, плодов и оценка качества по стандарту.	МР к ПЗ № 3	2
	47-48. Практическое занятие 4. Органолептическая оценка качества	МР к ПЗ № 4	2

	помологических сортов субтропических и тропических, экзотических плодов, продуктов переработки и оценка качества по стандарту помологических сортов субтропических и тропических, экзотических плодов, продуктов переработки и оценка качества по стандарту.		
	49-50. Практическое занятие 5. Органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов. Оценка качества по стандарту.	МР к ПЗ № 5	2
	51-52. Практическое занятие 6. Органолептическая оценка качества молока, сливок по стандарту.	МР к ПЗ № 6	2
	53-54. Практическое занятие 7. Органолептическая оценка качества сухого, сгущённого молока и сливок по стандарту.	МР к ПЗ № 7	2
	55-56. Практическое занятие 8. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов по стандарту.	МР к ПЗ № 8	2
	57-58. Практическое занятие 9. Органолептическая оценка качества сыров по стандарту.	МР к ПЗ № 9	2
	59-60. Практическое занятие 10. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	МР к ПЗ № 10	2
	61-62. Практическое занятие 11. Органолептическая оценка качества пищевого жира по стандарту	МР к ПЗ № 11	2
	63-64. Практическое занятие 12. Ассортимент муки, изделий из неё и оценка качества по стандарту	МР к ПЗ № 12	2
Тема.1.5. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание		18
	65. Правила взаимозаменяемости сырья.	О.1 стр. 114	1
	66. Качество и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	О.1 стр. 114	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		16
	67-68. Практическое занятие 13. Расчёт расхода муки и воды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ № 13	2
	69-70. Практическое занятие 14. Расчёт количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ № 14	2
	71-72. Практическое занятие 15. Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	МУ к ПЗ № 15	2

	73-74. Практическое занятие 16. Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	МУ к ПЗ № 16	2
	75-76. Практическое занятие 17. Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ № 17	2
	77-78. Практическое занятие 18. Разработка новых и фирменных сдобных хлебобулочных изделий.	МУ к ПЗ № 18	2
	79-80. Практическое занятие 19. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых хлебобулочных изделий.	МУ к ПЗ № 19	2
	81-82. Практическое занятие 20. составление технологических схем и сырьевых ведомостей для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	МУ к ПЗ № 11	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1			23
	<ol style="list-style-type: none"> 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	МУ к СР № 1	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			34
МДК.05.02. Процессы			109

приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1. Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	Содержание		1	
	1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчёты.	О.2 стр. 49	1	
Тема 2.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание		24	
	2. Технологический процесс приготовления фаршей, начинок.	Д.1 стр.53	1	
	3. Виды отделочных полуфабрикатов.	О.1 стр.121	1	
	4. Технологический процесс приготовления сиропов.	О.1 стр. 122	1	
	5. Технологический процесс приготовления помады.	О.1 стр. 126	1	
	6. Технологический процесс приготовления желе.	О.1 стр. 131	1	
	7. Технологический процесс приготовления глазури.	О.1 стр.133	1	
	8. Технологический процесс приготовления кремов.	О.1 стр.138	1	
	9. Технологический процесс приготовления муссов.	О.1 стр.158	1	
	10. Технологический процесс приготовления карамельной массы с патокой, без патоки.	О.1 стр.159	1	
	11. Технологический процесс приготовления сахарной сырцовой мастики.	О.1 стр.165	1	
	12. Технологический процесс приготовления украшений из сахарных мастик.	О.2 стр. 229	1	
	13. Технологический процесс приготовления пралине, посыпок.	О.1 стр.167	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			12
	15-16. Лабораторная работа № 1. Приготовление несладких фаршей, сладких начинок.	МУ к ЛР № 1		2
17-18. Лабораторная работа № 2. Приготовление сиропов.	МУ к ЛР № 2		2	
19-20. Лабораторная работа № 3. Приготовление украшений из желе.	МУ к ЛР № 3		2	
21-22. Лабораторная работа № 4. Приготовление глазури.	МУ к ЛР № 4		2	
23-24. Лабораторная работа № 5. Приготовление кремов.	МУ к ЛР № 5		2	
25-26. Лабораторная работа № 6. Приготовление муссов.	МУ к ЛР № 6		2	

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2			9
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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		МУ к СР № 2	9
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			37
Тема 3.1. Замешивание теста и способы его разрыхления	Содержание		4
	27. Виды теста.	О.2 стр.89	1
	28. Свойство сырья и процессы, происходящие при его замешивании.	О.2 стр.89	1
	29. Расчёт количества воды для замешивания теста определённой влажности.	О.2 стр.91	1
	30. Способы рыхления теста.	О.2 стр.92	1
Тема 3.2. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание		3
	31. Способы приготовления дрожжевого теста.	О.2 стр.96	1
	32. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста. Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования.	О.2 стр.97	1
	33. Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста.	О.2 стр.102	1

Содержание		4
34. Приготовление дрожжевого безопасного теста.	О.2 стр.107	1
35. Изучение рецептуры изделий из дрожжевого безопасного теста. Рогалик ореховый, батончик ячменный.	О.2 стр.111	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
38-39. Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий.	МУ к ЛР № 7	2
Содержание		4
40. Приготовление опарного теста.	О.2 стр.114	1
41. Изучение рецептов изделий из дрожжевого опарного теста. Булочка с маком.	О.2 стр.123	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
42-43. Лабораторная работа № 8. Приготовление и оформление булочки с маком	МУ к ЛР № 8	2
Содержание		5
44. Приготовление жареных изделий из теста.	О.2 стр.133	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		4
45-46. Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление жареных изделий из теста. Пончики московские.	МУ к ЛР № 9	2
47-48. Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформление жареных изделий из теста. Пирожки жареные.	МУ к ЛР № 10	2
Содержание		6
49. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	О.2 стр.140	1
50. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Крученик слоёный.	О.2 стр.140	1
Практико-ориентированные занятия		4
51-52. Лабораторная работа № 11. Приготовление и оформление крученика слоёного.	МУ к ЛР № 11	2
53-54. Лабораторная работа № 12. Приготовление и оформление пирожков слоёных с различными фаршами.	МУ к ЛР № 12	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		9
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	МУ к СР № 3	9

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			38
<p>Тема 4.1. Бездрожжевое тесто и изделия из него</p>	<p>Содержание</p> <p>55. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>56-57. Лабораторная работа № 13. Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Содержание</p> <p>58. Приготовление вафельного теста.</p> <p>59. Изучение рецептов изделий из вафельного теста.</p> <p>60. Приготовление пряничного теста.</p> <p>61. Изучение рецептов изделий из пряничного теста. Пряники медовые, батоны «Московские».</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>62-63. Лабораторная работа № 14. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.</p>	<p>О.2 стр.153</p> <p>МУ к ЛР № 13</p> <p>О.2 стр.160</p> <p>О.2 стр.162</p> <p>О.2 стр.165</p> <p>О.2 стр.171</p> <p>МУ к ЛР № 14</p>	<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>

Содержание		4
64. Приготовление песочного теста.	О.2 стр.174	1
65. Изучение рецептов изделий из песочного теста.	О.2 стр.177	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		
66-67. Лабораторная работа № 15. Приготовление и оформление изделий из песочного теста.	МУ к ЛР № 15	2
Содержание		4
68. Приготовление бисквита.	О.2 стр.183	1
69. Изучение рецептов изделий из бисквита.	О.2 стр.190	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
70-71. Лабораторная работа № 16. Приготовление и оформление изделий из бисквита.	МУ к ЛР № 16	2
Содержание		4
72. Приготовление заварного теста.	О.2 стр.183	1
73. Изучение рецептов изделий из заварного теста.	О.2 стр.200	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
74-75. Лабораторная работа № 17. Приготовление и оформление изделий из заварного теста.	МУ к ЛР № 17	2
Содержание		6
76. Приготовление и выпекание слоёного теста.	О.2 стр.200	1
77. Изучение рецептов изделий из слоёного теста. Батончики слоёные с орехами, языки слоёные.	О.2 стр.207	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		4
78-79. Лабораторная работа № 18. Приготовление и оформление изделий из слоёного теста. Батончики слоёные с орехами	МУ к ЛР № 18	2
80-81. Лабораторная работа № 19. Приготовление и оформление изделий из слоёного теста. Языки слоёные.	МУ к ЛР № 19	2
Содержание		1
82. Приготовление воздушного теста.	О.2 стр.210	1
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		10

<ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	МУ к СР № 4	10	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			38
Тема 5.1. Приготовление пирожных	<p>Содержание</p> <p>83. Изучение рецептур бисквитных пирожных.</p> <p>84. Изучение рецептур песочных пирожных.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>85-86. Лабораторная работа № 20. Приготовление и оформление бисквитных, песочных пирожных.</p> <p>Содержание</p> <p>87. Приготовление слоёных пирожных.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>88-89. Лабораторная работа № 21. Приготовление и оформление слоёных пирожных.</p> <p>Содержание</p> <p>90. Приготовление заварных пирожных.</p> <p>91. Изучение рецептур заварных пирожных.</p>		<p>4</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>1</p> <p>1</p>

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
	92-93. Лабораторная работа № 22. Приготовление и оформление заварных пирожных.	МУ к ЛР № 22	2
	Содержание		3
	94. Изучение рецептов крошковых и десертных пирожных. Пети-фуры, пирожное «Картошка» обсыпная.	О.2 стр.262	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
	95-96. Лабораторная работа № 23. Приготовление и оформление крошковых и десертных пирожных.	МУ к ЛР № 23	2
Тема 5.2. Приготовление тортов.	Содержание		6
	97. Приготовление и изучение рецептов бисквитных тортов. Торт «Прага»	О.2 стр.270	1
	98. Приготовление и изучение рецептов песочных тортов.	О.2 стр.270	1
	99. Приготовление и изучение рецептов слоёных тортов.	О.2 стр.271	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
	100-101. Лабораторная работа № 24. Приготовление и оформление бисквитного торта «Лимонного», «К чаю».	МУ к ЛР № 24	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5			10
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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		МУ к СР № 5	10
	Экзамен	8	КОС к экзамену
Учебная практика по ПМ.05			216

Виды работ:

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

<p>готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. 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 (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных</p>		258

<p>кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. паковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Квалификационный экзамен		6
Всего		732

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет:

Технического оснащения и организации рабочего места

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного:

1. Стол преподавателя – 1 шт.
2. Стул преподавателя – 1 шт.
3. Столы для обучающихся – 13 шт.
4. Стулья для обучающихся – 25 шт.
7. Доска 1 шт.
8. Шкафы с муляжами продуктов питания, оборудования – 2 шт.
9. Фотографии кондитерских изделий.
10. Муляж «Творог с плесенью», муляжами, плакатами.

Лаборатория: Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- шкаф холодильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- моечная ванна двухсекционная;

- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

3.2.2. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с., [16] с. цв. ил.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с., [8] с. цв. ил.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО: в 2 ч. Ч. 2. – М.: Издательский центр «Академия». – 240с.

3.2.4. Интернет ресурсы

1. 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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.
4. 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»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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 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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для 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"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю;

	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<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,</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 	

<p>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>изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – 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) дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – 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; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>производственной практикам</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</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
--	--