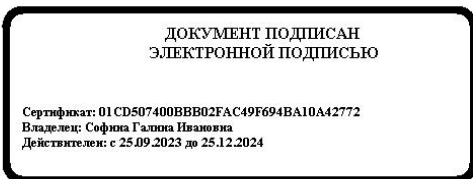


**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
«27» Июль 2023 г.  
Приказ № 87 от 27.06 2023 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галлина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Кондитер» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkills Russia.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения основным видом деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

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;

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

### 1.2.1. Результаты освоения образовательной программы

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

Код	Профессиональные компетенции
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.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3 ДЕСКРИПТОРЫ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО РАЗДЕЛАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

#### 1.3.1. Спецификация профессиональных компетенций

##### Спецификация 5.1. - 5.5.

<b>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>–подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>–подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>–выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>–владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>–мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>–обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>–соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>–подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>–последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>–правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>–правила утилизации отходов</p> <p>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования),</p>

	<p>–выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  –способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  –условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  –правила оформления заявок на склад;  –виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
<p><b>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>		
<p>–приготовлении и подготовке к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p>	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  –организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  –использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  –хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.  –выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p>	<p>–ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;  –виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  –характеристика региональных видов сырья, продуктов;  –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  –методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
<b>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> </ul>



<p>разнообразного ассортимента;          –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;          –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;          –использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба          –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:          - подготавливать продукты;          - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;          - подготавливать начинки, фарши;          - подготавливать отделочные полуфабрикаты;          - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;          -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;          - проводить оформление хлебобулочных изделий;          –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления          –проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;          –порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;          –соблюдать выход при порционировании;          –выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          –методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;          –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;          –органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;          –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;          –техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;          –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          –методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;          –требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;          –правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток          –правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;          –базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>	–техника общения, ориентированная на потребителя
<b>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>–органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>–техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>–техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<b>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>–подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>–приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>–Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>

<p>разнообразного ассортимента –ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; –взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления –проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов –рассчитывать стоимость, –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	<p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; –органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; –техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; –правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке</p>
---	--	--

**Материально-технические ресурсы:**

Учебные кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства

Учебные мастерские: Лаборатория: Учебный кондитерский цех

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Фризер;

Механическое оборудование: Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Мясорубка; Куттер или процессор кухонный; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации); Термометр инфракрасный; Овоскоп; Машина для вакуумной упаковки.

Оборудование для мытья посуды: Моечная ванна (двухсекционная)

Вспомогательное оборудование: Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Производственный стол с моечной ванной; Стеллаж передвижной.

Инвентарь, инструменты, посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

Расходные материалы: бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

### 1.3.2. Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и

	применительно к различным контекстам	<p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем образовательной программы – 918 часа;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – 918 часа,

в том числе:

- практических – 70 часов;
- самостоятельная работа – 20 часов;
- учебной практики – 288 часов;
- производственной практики – 360 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. уч. нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			самостоятельная учебная работа		Учебная, часов	Производственная, часов
			В т.ч. теорет. занятия	В т.ч. практические занятия	В т.ч. курсовая работа (проект)	В т.ч. Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1. ОК 01 - 07, ОК 09 - 10	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>70</b>	50	20	0	0	0		
ПК 5.2–5.5 ОК 01 - 07, ОК 09 - 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>200</b>	130	50	0	20	0		
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	<b>288</b>							
	Производственная практика	<b>360</b>							360
	<b>Всего:</b>	<b>918</b>	180	70	0	20	0	288	360



## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>70</b>	
<b>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>60+10</b>	
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	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.	<b>2</b>	6
<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>20</b>
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	<b>2</b>	9
	<b>Практические занятия</b>		6
№ 1	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,		6

		кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
<b>Тема 1.3</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>30</b>	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		<b>2</b>	16	
	<b>Практические занятия</b>				30
	№ 2	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.			10
	№ 3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха			10
№ 4	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья			10	
<b>Дифференцированный зачет</b>				<b>1</b>	
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>200</b>	
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>200</b>	
<b>Тема 2.1</b> Процессы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>30</b>	
	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 изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		<b>2</b>	20	

	<p>Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>		
--	---	--	--

	<p>Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			10
	№ 1	Составление таблицы «Характеристика, ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов»		10
<p><b>Тема 2.2</b> Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<b>Содержание</b>			<b>30</b>
		<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</p> <p>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. 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</p> <p>Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий из дрожжевого безопарного, опарного теста; жаренных изделий из теста; из дрожжевого слоёного теста; изделий из блинного теста и теста для оладий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	18

	<b>Практические занятия</b>		2
	№ 2	Составление технологической карты на п/ф тесто дрожжевое опарное	2
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b>			1
№ 1. Подготовка к выполнению практических занятий (систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)			
<b>Тема 2.3</b> Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>
	<p>Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.</p> <p>Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Методы и способы приготовления теста.</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней; из теста сдобного пресного, вафельного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоёного, воздушно-орехового, воздушного, миндального.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		2
			20
	<b>Практические занятия</b>		6
	№ 3	Составление технологической карты на п/ф тесто пряничное	2
	№ 4	Составление технологической карты на п/ф тесто бисквитное	2
№ 5	Составление технологической карты на п/ф тесто воздушно-ореховое	2	
<b>Тема 2.4</b> Процессы изготовления и оформления пирожных и тортов	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>
			2
		20	

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>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.</p> <p>Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.</p>		
------------------------------------	--	--	--

	<p>Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые.</p> <p>Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Правила проведения презентации тортов и пирожных</p>		
	<b>Практические занятия</b>		4
	№ 6	Составление технологических карт на пирожные «Картошка» обсыпная	2
	№ 7	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b>			1
№ 2. Подготовка к выполнению практических занятий (систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)			
<b>Тема 2.5*</b> Процессы приготовления изделий с пониженной калорийностью, диетической кондитерской продукции	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>48</b>
	<p>Ассортимент и основные характеристики изделий с пониженной калорийностью.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к изделиям с пониженной калорийностью.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству изделий с пониженной калорийностью.</p> <p>Методы приготовления и оформления изделий с пониженной калорийностью разрезание, промачивание, намазывание, заливка поверхности, глазирование, обсыпание, разогревание желе, отсаживание из кондитерского мешка и корнетика, изготовление фигур и барельефов из желе, выемка и нарезка украшений, отделка, обертывание пищевой кондитерской лентой, охлаждение.</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов диетических изделий и изделий с пониженной калорийностью.</p>	2	26

	<p>Пути снижения энергетической ценности мучных изделий. Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве мучных и кондитерских изделий. Технологические свойства овощного и плодово-ягодного сырья. Использование овощных и плодово-ягодных добавок в производстве изделий из бисквитного теста.</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления диетических изделий и изделий с пониженной калорийностью в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: изделий из дрожжевого и песочного теста; бисквитных рулетов, тортов и пирожных с фруктовыми начинками, со свежими ягодами и фруктами, с консервированными ягодами и фруктами, бисквитно-кремовых рулетов, тортов и пирожные со свежими ягодами и фруктами, с консервированными ягодами и фруктами, тортов йогуртовых.</p> <p>Мучные кондитерские изделия безглютеновые.</p> <p>Диабетические изделия</p> <p>Требования к качеству готовых диетических изделий и изделий с пониженной калорийностью.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных диетических изделий и изделий с пониженной калорийностью, предназначенных для последующего использования.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			16
	№ 8	Составление таблицы «Ассортимент и характеристика изделий с пониженной калорийностью»		4
	№ 9	Составление технологической карты и схемы на изделие пониженной калорийности из дрожжевого теста		4
	№ 10	Составление технологической карты и схемы на изделие пониженной калорийности из бисквитного теста		4
	№ 11	Составление технологической карты и схемы на безглютеновое изделие		4
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b>				6
№ 3. Подготовка к выполнению практических занятий (систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)				
Тема 2.6** Процессы приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента.	Содержание		<b>Уровень освоения</b>	<b>58</b>
	<p>Ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и возможности использования</p> <p>Специальное оборудование и инструменты, используемые для приготовления гато, антреме, миниатюр</p> <p>Ассортимент и технология приготовления маленьких тортов и птифуров.</p>		2	36



	<p>Креативность и инновации в технологии приготовления и оформлении маленьких тортов и птифуров: техники оформления – аэрография, обжиг, окрашивание, украшение роял айсингом. Технология приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента: гато, антреме, миниатюры.</p> <p>Сочетаемость ингредиентов спонжей, бисквитов, заварных кремов, ганашей, желе, муссов, фруктов, начинок и т.д .</p> <p>Технология приготовления миниатюр, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая: сухие торты; глазированные торты; покрытия; начинки; украшения фруктами, высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями;</p> <p>Способы декорирования изделий карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.</p> <p>Техническое описание компетенции «Кондитерское дело» WSR</p> <p>Требования к навыкам, знаниям, умениям.</p> <p>Критерии оценивания на чемпионатах WSR.</p>		
<b>Практические занятия</b>			16
№ 12	Составление таблицы «Ассортимент кондитерских ингредиентов»		4
№ 13	Составление таблицы «Оборудование и инструменты, для приготовления гато, антреме, миниатюр»		4
№ 14	Составление технологической карты на кондитерское изделие антреме		4
№ 15	Рисование элементов, декорирования изделий		4
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b>			6
№ 4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)			
№ 5. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)			
<b>Тема 2. 7***</b> Процессы приготовления изделий из шоколада и других материалов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>42</b>
	Технология приготовления шоколадной продукции. Методы подготовки шоколада и изготовления изделий из него: разогревание на водяной бане, перемешивание, темперирование, смешивание, нанесение рисунка через трафарет, выливание на рисунки из какао-масла, выливание в лед, выливание в формы, выдувание фигурок, лепка фигурок, литье фигурок, сворачивание паутины, нарезка стружкой, шприцевание из корнетика, лакирование изделий, моделирование изделий, охлаждение, извлечение из формы, подсушивание. Технология приготовления и использования ганаша.	2	22

	<p>Создание фигурок из мастики и марципана. Окрашивание модели, использование разнообразной техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, а также использование цветного марципана. Профессиональные инструменты, используемые при моделирование, творческом оформлении продукции из шоколада и других материалов. Украшение изделий роял-айсингом и шоколадом.</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления изделий из шоколада.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении изделий из шоколада.</p> <p>Приемы и методы работы с темным, молочным и белым кувертюром.</p> <p>Технология приготовления конфет различными способами, нужного веса и размера;</p> <p>Начинки для конфет: помадная, молочная, фруктовая, желеино-фруктовая, желейная, сбивная, кремовая, пралиновая, марципановая, грильяжная</p> <p>Правила презентации шоколадных изделий;</p> <p>Правила хранения шоколадных изделий.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			14
	№ 16	Составление таблицы «Темперированные шоколада»		4
	№ 17	Рисование фигурок из шоколада и мастики		4
	№ 18	Составление таблицы «Оборудование и инструменты для работы с шоколадом»		4
	№ 19	Составление технологической карты на конфеты		2
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b>				6
№ 6. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)				
<b>Дифференцированный зачет</b>				2
<b>Учебная практика ПМ. 05</b>				
<b>Виды работ</b>				
<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>				

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.

Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью\*, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и др.\*\*, продукции из шоколада и других материалов\*\*\*, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

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.

**Дифференцированный зачет.**

### **Производственная практика ПМ.05**

#### **Виды работ:**

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

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

<p>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 том числе региональных; хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью*, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента**, продукции из шоколада и других материалов***, в соответствии с 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>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</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> <p>Выполнение расчетов с потребителями.</p> <p><b>Дифференцированный зачет.</b></p>	<p><b>360</b></p>
<p><b>ВСЕГО</b></p>	<p><b>918</b></p>

\*\*\*Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами и регламентами WSR/WSI, по согласованию с работодателями:

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и др.
- Осуществлять приготовление, моделирование, творческое оформление и подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация программы профессионального модуля предусматривает следующие специальные помещения:

**Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Лаборатория: Учебный кондитерский цех**

Оснащение лаборатории:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе предприятий/организаций питания. Производственная практика, реализуемая в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, требуют наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе производственной практики:**

##### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

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)

Стеллаж передвижной

## **3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Основные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / Н.Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. – Текст: непосредственный.

### **дополнительные источники:**

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. –240 с. – Текст: непосредственный.

3. Сеницына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студентов учреждений СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – М.: Академия, 2016. – 304 с. – Текст: непосредственный.

#### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст : электронный.

### **3.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента изучается согласно учебному плану в 6, 7 и 8 семестрах.

Учебная практика проводится рассредоточено, в рамках профессионального модуля в лаборатории «Учебный кондитерский цех». Учебная практика проводится по 6 часов 2 дня в неделю.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно, после освоения теоретической части модуля и учебной практики.

Из вариативной части в программу добавлено 404 часа, в том числе: на МДК 05.02 – 148 часов; на УП.05 – 126 часов; на ПП.05 – 130 часов. Часы введены в соответствии с профессиональными стандартами и регламентами WSR/WSI, по согласованию с работодателями для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и др.
- Осуществлять приготовление, моделирование, творческое оформление и подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов.

Контроль результатов обучения обучающихся по модулю проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Виды текущей и промежуточной аттестации определяются образовательным учреждением в соответствии с локальным актом

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета: по МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - в 6 семестре; по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - в 8 семестре.

Промежуточная аттестация по учебной практике ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента проводится в форме дифференцированного зачета – 8 семестре.

Промежуточная аттестация по производственной практике ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» проводится в форме дифференцированного зачета - 8 семестре.

По окончании изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный.

### **3.4 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **3.5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы, формы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Знания:</b>                      –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                      –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                      –организация работ в кондитерском цехе;                      –последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                      – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                      –возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                      –требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;                      –правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                      –правила утилизации отходов                      –виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                      –виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>	<p><b>Текущий контроль</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:                      - практических занятий;                      - заданий по учебной и производственной практикам;                      - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация</b> наблюдение и оценка выполнения:                      - практических заданий на зачете по МДК;                      - практических заданий на зачете по практике  <b>Итоговый контроль:</b>                      - выполнения заданий экзамена по модулю</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.                       Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии                       Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–правила оформления заявок на склад;</p> <p>–виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>–выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>–владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>–мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p>		

	<p>–соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>–обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>–соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>–подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>–выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>–подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>–подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>		
<p><b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>–ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических занятий;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

<p>отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;          –виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;          –характеристика региональных видов сырья, продуктов;          –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов          –методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;          –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          –ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;          –органолептические способы определения готовности;          –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;          –Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства          –требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам;          - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация</b>          наблюдение и оценка выполнения:          - практических заданий на зачете по МДК;          - практических заданий на зачете по практике  <b>Итоговый контроль:</b>          - выполнения заданий экзамена по модулю</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии           Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов</p>
---	---	--	--

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>–хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> </ul> </li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>–хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul>		
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>–органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>–техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>–правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>–техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- практических заданий на зачете по практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю</li> </ul>	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе</li> </ul>		

	<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>		
--	--	--	--



	<p>–порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  –соблюдать выход при порционировании;  –выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба  –рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  –владеть профессиональной терминологией;  –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>		
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Действия:  –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Знания:  –ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  –методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>	<p><b>Текущий контроль</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> наблюдение и оценка выполнения:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения</p>

	<p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;  –органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  –техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  –методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  –требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  –правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  –базовый словарный запас на иностранном языке;  –техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>- практических заданий на зачете по МДК;  - практических заданий на зачете по практике  <b>Итоговый контроль:</b>  - выполнения заданий экзамена по модулю</p>	<p>профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p>Умения:  –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  –организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>		

	<p>мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>–выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>–проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход при порционировании;</p> <p>–выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских</p>		
--	---	--	--

	<p>изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь кондитерских изделий</li> </ul>		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>		
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>–органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>–техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- практических заданий на зачете по практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p>		
	<p>Умения:</p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>- подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное,</p>		

	<p>воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>–рассчитывать стоимость,</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>–приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>–Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>–ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul>		

	– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
--	---	--	--