

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

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

образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Зима, 2021

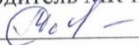
Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии ФГОС СПО 43.01.09 повар-кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, на основе Примерной основной образовательной программы.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Разработчики: Верещагина Виктория Анатольевна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» июня 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	41

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар – кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности

1.4. Результаты освоения дисциплины:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК.			
ПК 5.1.	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность	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 НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских

		кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.	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;
	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуски, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	упаковка и	оценивать наличие,	ассортимент,

	складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	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 экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
ПК 5.2.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	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	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

		<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	
	приготовление отделочных полуфабрикатов	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;</p> <p>готовить желе;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>готовить жженный сахар;</p> <p>готовить посыпки;</p> <p>готовить помаду, глазури;</p>	<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

		<p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
	Хранение отделочных полуфабрикатов	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.			
ПК 5.3.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать,</p>	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</p>

		<p>подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, фарши;</p> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>проводить оформление</p>	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

		хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	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; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	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
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

	прилавка/раздачи	<p>контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды их характеристика контрольнокассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			
ПК 5.4.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных</p>	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы</p>

		кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	взаимозаменяемости сырья и продуктов
	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы приготовления мучных кондитерских изделий, 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, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; формы, правила взаимозаменяемости продуктов
	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском,	техника порционирования (комплектования),

изделий разнообразного ассортимента	<p>упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>	<p>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</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть</p>	<p>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольнокассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной</p>

		профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			
ПК 5.5.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	методы приготовления пирожных и тортов,

	ассортимента	<p>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</p>	<p>правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>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</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного</p>

		вынос для транспортирования пирожных и тортов	ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольнокассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники

деятельности, применительно к различным контекстам	<p>профессиональной деятельности.</p> <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.</p> <p>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>выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, 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>информации и ресурсы для решения задач и 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>
ОК 04. 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>
ОК 07. 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>

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки студента – 744 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 348 часов;
- учебной и производственной практики – 360 часов;
- промежуточная аттестация – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная работа, часов	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5		6	7	
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	40	12	14			
ПК 5.1 - 5.5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	24	18	8	6	-	-	
ПК 5.1, 5.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30	22	4	8	-	-	
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	190	160	40	30			
ПК 5.1, 5.2, 5.3	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	44	36	10	8	-	-	

ПК 5.1, 5.4	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	62	50	20	12	-	-
ПК 5.1, 5.5	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	84	74	10	10	-	-
	МДК 05.03 Технология работы с шоколадом.	104	78	32	26		
ПК 5.1 - 5.5	<i>Учебная и производственная практика</i>	360				144	216
	Всего:	708					
	Промежуточная аттестация из них:	36					
	Дифференцированные зачеты	10					
	Зачеты	2					
	Экзамен	24					
	ИТОГО:	744					

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Номер урока	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Тема. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54	
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		24	
1,2 3,4		<i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i> Содержание учебного материала: 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	1,2
5,6 7,8		<i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i> Содержание учебного материала: 1. 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. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на	4	1,2

		вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
9,10		Самостоятельная работа. Подбор и размещение оборудования, инвентаря для приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
11,12		Самостоятельная работа. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	2	
13,14		Практическое занятие №1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2,3
15,16		Практическое занятие №2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	2,3
17,18		Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Содержание учебного материала: 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	1,2
19,20		Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2	2,3

21,22		Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	2,3
23,24		Самостоятельная работа. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	2	
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		30	
25,26		Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Содержание учебного материала: 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	1,2
27,28 29,30		Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Содержание учебного материала: 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и	4	1,2

		<p>режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p> <p>5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
31,32		<p>Приготовление глазури. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	2	1,2
33,34		<p>Самостоятельная работа. Подготовит доклад по теме: «Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления».</p>	2	
35,36 37,38		<p>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	4	1,2

39,40		Самостоятельная работа. Подготовит доклад по теме: «Использование различных видов кремов в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления».	2	
41,42		Лабораторная работа №1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнета.	2	2,3
43,44		Приготовление сахарной мастики и марципана. Содержание учебного материала: 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	1,2
45,46		Приготовление посыпок и крошки. Содержание учебного материала: 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	1,2
47,48		Самостоятельная работа. Подготовит доклад по теме: «Использование различных видов сахарной мастики и марципана для отделки мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления».	2	
49,50		Лабораторная работа №2. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2	2,3
51,52		Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Содержание учебного материала: 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	1,2
53,54		Самостоятельная работа. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Сбор информации, в том	2	

		числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов.		
Дифференцированный зачет			3	
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		190	
	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		44	
1,2 3,4		Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Содержание учебного материала: 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	4	2
5,6 7,8 9,10		Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Содержание учебного материала: 1. 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. 2. 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.	6	2
11,12 13,14 15,16 17,18		Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба. Содержание учебного материала: 1.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	8	2,3

		<p>видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>2. 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>		
19,20		<p>Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления бездрожжевого и дрожжевого теста. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.</p>	2	
21,22		<p>Практическое занятие №1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	2	2,3
23,24 25,26 27,28 29,30		<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	8	1,2
31,32		<p>Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.</p>	2	
33,34 35,36		<p>Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.</p>	4	2,3
37,38		<p>Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.</p>	2	

39,40 41,42		Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	4	2,3
43,44		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		62	
45,46 47,48 49,50		Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Содержание учебного материала: 1.Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент, значение в питании. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	1,2
51,52 53,54		Лабораторная работа №3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Определение качества готовых изделий.	4	2,3
55,56		Самостоятельная работа. Подготовить доклад по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кондитерских изделий из бездрожжевого теста различного ассортимента».	2	
57,58 59,60 61,62 63,64		Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала: 1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из ореховых, крошковых, вафельных, медовых и рубленых полуфабрикатов. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	8	1,2

		2.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
65,66		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления и оформления кондитерских изделий из пресного теста. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
67,68 69,70		Лабораторная работа №4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из ореховых, крошковых, вафельных, медовых и рубленых полуфабрикатов. Определение качества готовых изделий.	4	2,3
71,72 73,74 75,76 77,78		Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала: 1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	2,3
79,80		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления и оформления кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
81,82		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кондитерских изделий из пресного слоеного теста различного ассортимента».	2	
83,84 85,86 87,88 89,90		Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала: 1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к	8	1,2

		реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
91,92		Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.	2	
93,94 95,96		Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	4	2,3
97,98 99,100		Лабораторная работа №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4	2,3
101,102 103,104		Лабораторная работа №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4	2,3
105,106		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кондитерских изделий из сдобного пресного теста различного ассортимента».	2	
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		84	
107,108 109,110 111,112		Изготовление и оформление бисквитных пирожных. Содержание учебного материала: 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	6	1,2

113,114		Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.	2	
115,116 117,118 119,120		Изготовление и оформление песочных пирожных. Содержание учебного материала: 1. 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.	6	1,2
121,122		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
123,124 125,126 127,128		Изготовление и оформление слоеных пирожных. Содержание учебного материала: 1. 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.	6	1,2
129,130 131,132 133,134		Изготовление и оформление заварных пирожных. Содержание учебного материала: 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	6	1,2
135,136 137,138 139,140		Изготовление и оформление миндальных пирожных. Содержание учебного материала: 1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	6	1,2
141,142 143,144		Изготовление и оформление крошковых пирожных. Содержание учебного материала: 1. 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.	4	2,3
145,146		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Технологический процесс приготовления и	2	

	отпуска пирожных разнообразного ассортимента».		
147,148 149,150 151,152	Изготовление и оформление бисквитных тортов. Содержание учебного материала: 1. 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. 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумягкой формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	6	2,3
153,154 155,156 157,158	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	6	2,3
159,160 161,162 163,164	Изготовление и оформление песочных тортов. Содержание учебного материала: 1. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6	1,2
165,166 167,168 169,170	Изготовление и оформление слоеных тортов. Содержание учебного материала: 1. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6	1,2
171,172 173,174 175,176	Изготовление и оформление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Содержание учебного материала: 1. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6	1,2
177,178 179,180	Изготовление и оформление миндальных тортов. Содержание учебного материала:	6	2,3

181,182		1. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
183,184		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления и оформления тортов разнообразного ассортимента. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
185,186 187,188		Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных, воздушно-ореховых.	4	2,3
189,190		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска тортов разнообразного ассортимента».	2	
Дифференцированный зачет			3	
	МДК 05.03 Технология работы с шоколадом.		104	
1,2 3,4		Основное и дополнительное сырье, используемое при изготовлении кондитерских изделий из шоколада. Содержание учебного материала: 1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при изготовлении кондитерских изделий из шоколада. 2. Подготовка к изготовлению изделий из шоколада. Правильный подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных изделий из шоколада.	4	1,2
5,6		Практическая работа №1. Расчет основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления изделий из шоколада. Взаимозаменяемость сырья.	2	2,3
7,8		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Характеристика основного сырья, используемого при изготовлении кондитерских изделий из шоколада».	2	
9,10 11,12 13,14		Производство шоколада из какао – порошка. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент кондитерских изделий из шоколада. 2. Подготовка сырья к производству. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, дробление.	6	1,2

		3.Приготовление какао тертого. 4.Приготовление шоколадных масс: составление рецептур, смешивание . 5.Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом.		
15,16 17,18		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления разнообразного ассортимента шоколада из какао-порошка. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	4	
19,20 21,22		Техника моделирования из различных материалов (пластичный шоколад). Содержание учебного материала: 1.Техники и методы моделирования, формования, окрашивания шоколада. Методы темперирования кувертюра. 2.Виды технологического оборудования, используемого при производстве шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации .	4	1,2
23,24		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Техники и методы моделирования, формования, окрашивания шоколада».	2	
25,26 27,28		Оборудование и инструменты используемые при изготовлении мини тортов и птифуров. Содержание учебного материала: 1.Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, мини тортов и птифуров.	4	1,2
29,30		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления разнообразного ассортимента мини тортов и птифуров. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
31,32 33,34 35,36		Технология приготовления шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Содержание учебного материала: 1.Применение ганаша. 2. Использование разжижителей . 3. Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании, изготовления белого шоколада.	6	1,2
37,38		Практическая работа №2. Составить схему и рецептуру приготовления шоколадной массы.	2	2,3
39,40 41,42		Самостоятельная работа. Составление технологических карт, схем приготовления шоколадных масс. Подбор	4	

		оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.		
43,44 45,46 47,48 49,50		Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет, нарезных конфет. Содержание учебного материала: 1. Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве конфет погружным способом, корпусных конфет, нарезных конфет. 2. Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет, нарезных конфет.	8	1,2
51,52		Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.	2	
53,54 55,56		Лабораторная работа №1. Приготовление конфет погружным способом Приготовление начинок для конфет.	4	2,3
57,58 59,60		Лабораторная работа №2. Приготовление корпусных конфет с применением декорирующих технологий.	4	2,3
61,62 63,64		Лабораторная работа №3. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление нарезных конфет. Приготовление начинок для конфет.	4	2,3
65,66 67,68		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по темам: «Приготовление нарезных конфет», «Приготовление конфет погружным способом», «Приготовление корпусных конфет».	4	
69,70 71,72 73,74		Ассортимент и технологические схемы производства шоколада. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент шоколада. 2. Технологические схемы производства шоколада. 3. Темперирование шоколада.	6	1,2
75,76		Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.	2	
77,78 79,80		Лабораторная работа №4. Приготовление пластичной шоколадной массы.	4	2,3
81,82 83,84		Лабораторная работа №5. Темперирование шоколада различными способами.	4	2,3

85,86 87,88 89,90 91,92		Цветы и скульптуры из шоколада. Композиции из шоколада. Содержание учебного материала: 1.Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада. 2.Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада. 3.Технология изготовления цветов из горького шоколада. 4.Технология изготовления композиций из шоколада. 5.Технология приготовления сложных цветов из шоколада.	8	1,2
93,94		Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.	2	
95,96 97,98 99,100 101,102		Лабораторная работа №6. Изготовление цветов из белого и молочного шоколада. Изготовление композиций из шоколада.	8	2,3
103,104		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Композиции из шоколада».	2	
Дифференцированный зачет			4	
	Учебная практика		144	
	Виды работ: Изготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента (безопарным и опарным способами). Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (изделия из пресного, бисквитного, песочного, пряничного, воздушного, миндального и заварного теста). Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. Выбор и применение методов приготовления изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Охлаждение и замораживание готовых изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий, эффективное			

	использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
Зачет		2	
	Производственная практика	216	
	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Экзамен квалификационный		24	
	ИТОГО	744	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализуется программа в учебном кабинете Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор (переносной); наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи).

Оборудование Учебного кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные,
весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,
шкаф морозильный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,
нитраттестер,
машина для вакуумной упаковки

Механическое оборудование:

тестомес,
взбивальная машина,
миксер,
мясорубка.

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста,
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
фритюрница,
микроволновая печь.

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж,
полки,
производственный стол,
моечная ванна двух или четырехсекционная,
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками,
производственный стол с охлаждаемой поверхностью,
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей,
моечная ванна.

Инвентарь, инструменты, кухонная 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»),

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,
 формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
 круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
 трафареты для нанесения рисунка,
 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,
 терки,
 трафареты,
 кисти силиконовые,
 силиконовые коврики для выпекания,
 прихватки,
 гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
 дуршлаг,
 термометр инфракрасный,
 делитель торта,
 подносы,
 подложки для тортов (деревянные),
 инструменты для упаковки,
 подставки для тортов вращающиеся.

Расходные материалы:

бумага пергаментная,
 кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
 упаковочные материалы (плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором (переносной). Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия» 2017 год.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Барановский В.А. Справочник кондитера.- Ростов н/Д: Феникс, 2003 г.
2. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005 г.
3. Золотая книга шоколада. – М.: Особая книга, 2011 г.
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005г.
5. Скобельская З.Г Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. – СПб-М-Краснодар: Лань, 2021 г.

Интернет ресурсы:

1. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ 25 от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Кулинарный портал «Еда!» <http://www.eda-server.ru>
6. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
8. Всё для общепита в России <http://www.pitportal.ru>
9. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации
<http://docs.cntd.ru/document/9025683>
10. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты)
<http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa/>
11. Файловый архив студентов. <http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>
12. Хорошая кухня <http://www.good-cook.ru>
13. Кулинария http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya_obrabotka_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
ПК 5.1.-5.5.	Знания: 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, используемых для порционирования (комплектования), 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.	Текущий контроль при проведении: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде: - тестирование на ДЗ по МДК; -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по ПМ 05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Правильность, полнота выполнения заданий,

<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; 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>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад.</p>		<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям .</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность</p>
<p>Действия:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска,</p>		

	упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.		действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
ПК 5.1, 5.2	<p>Знания:</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 дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</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 отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по ПМ 05;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>

<p>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: - готовить желе; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p>		<p>соответствие требованиям. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий</p>
<p>Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>		<p>в</p>

	приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов.		полном объеме
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.			
ПК 5.1-5.3	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по ПМ 05;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p> виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. </p>		
	<p>Умения:</p> <p> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; 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; </p>		<p> Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, </p>

	<p>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;</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 хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			
ПК 5.1, 5.2, 5.4	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</p>

	<p>ингредиентов для мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p>	<p>практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по ПМ 05;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка.</p>	<p>правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
--	---	--	---

	<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</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 мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество мучные кондитерские изделия 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 мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>
--	--	--	--

	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p>Действия:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			
ПК 5.1, 5.2, 5.5	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>

	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</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>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	<p>экзамена по ПМ в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование на ДЗ по МДК; -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по ПМ 05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</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> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество пирожных и тортов 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 пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт</p>		<p>соответствие требованиям.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>
--	--	--	---

	<p>с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		<p>-Рациональность действий и т.д.</p>
	<p>Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>