***Приложение 2***

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

Озинки, 2017 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  зам. директора по учебно- методической работе  ГБПОУ СО «ОЛСТиС»  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шестоперова Т.Е.  «19» января 2017 г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/ Шестоперова Т.Е.../  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | | Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных ,кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный№38940) |
| **ОДОБРЕНО** на заседании методической комиссии специальных дисциплин  Протокол № 6 « 19» января 2017г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |  |
| Составитель: | Почтарь Т.М. преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «ОЛСТиС» | |
| Рецензенты:  Внутренний  Внешний |  | |

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области **от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** |  |
| **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | |  |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** |  |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельностиприготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и

регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Формируемые*** | ***Название раздела*** |  |  |  |
| ***компетенции*** | ***Действия*** | ***Умения*** | ***Знания*** |  |
|  | ***(дескрипторы)*** |  |  |  |
| ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления,оформления и подготовки к | | | |  |
| реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |  |  |
| **ПК 5.1.** | подготовка, уборка | выбирать, | требования |  |
| Подготавливать | рабочего места | рационально | охраны | труда, |
| рабочее место | кондитера при | размещать на | пожарной |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| кондитера, | выполнении работ по | рабочем месте | | |  | безопасности | | | и |
| оборудование, | изготовлению | оборудование, | | |  | производственной | | | |
| инвентарь, | хлебобулочных, мучных | инвентарь, посуду, | | |  | санитарии | |  | в |
| кондитерское | кондитерских изделий | сырье, материалы в | | |  | организации | |  |  |
| сырье, исходные |  | соответствии с | | |  | питания; |  |  |  |
| материалы к |  | инструкциями и | | |  | виды, назначение, | | | |
| работе в |  | регламентами, | | |  | правила безопасной | | | |
| соответствии с |  | стандартами чистоты; | | | | эксплуатации | | |  |
| инструкциями и |  | проводить | | |  | технологического | | | |
| регламентами |  | текущую уборку, | | |  | оборудования, | | |  |
| **ПК 5.2.** |  | поддерживать | | |  | производственного | | | |
| Осуществлять |  | порядок на рабочем | | |  | инвентаря, | |  |  |
| приготовление и |  | месте кондитера в | | |  | инструментов, | | |  |
| подготовку к |  | соответствии с | | |  | весоизмерительных | | | |
| использованию |  | инструкциями и | | |  | приборов, посуды и | | | |
| отделочных |  | регламентами, | | |  | правила ухода за | | |  |
| полуфабрикатов |  | стандартами чистоты; | | | | ними; |  |  |  |
| для |  | применять | | |  | организация | | |  |
| хлебобулочных, |  | регламенты, | | |  | работ |  |  | в |
| мучных |  | стандарты | |  | и | кондитерском цехе; | | | |
| кондитерских |  | нормативно- | | |  | последовательнос | | | |
| изделий |  | техническую | | |  | ть | выполнения | | |
| **ПК 5.3.** |  | документацию, | | |  | технологических | | |  |
| Осуществлять |  | соблюдать | |  |  | операций, | |  |  |
| изготовление, |  | санитарные | | |  | современные методы | | | |
| творческое |  | требования; | | |  | изготовления | | |  |
| оформление, |  | выбирать | | | и | хлебобулочных, | | |  |
| подготовку к |  | применять моющие и | | | | мучных |  |  |  |
| реализации |  | дезинфицирующие | | |  | кондитерских | | |  |
| хлебобулочных |  | средства; | |  |  | изделий; |  |  |  |
| изделий и хлеба |  | владеть | | техникой | | регламенты, | | |  |
| разнообразного |  | ухода |  |  | за | стандарты, | | в | том |
| ассортимента |  | весоизмерительным | | | | числе |  | система | |
| **ПК 5.4.** |  | оборудованием; | | |  | анализа, | оценки и | | |
| Осуществлять |  | мыть вручную и в | | | | управления | |  |  |
| изготовление, |  | посудомоечной | | |  | опасными | |  |  |
| творческое |  | машине, |  | чистить | и | факторами | | (система | |
| оформление, |  | раскладывать | | | на | НАССР) и | |  |  |
| подготовку к |  | хранение | | посуду | и | нормативно- | | |  |
| реализации |  | производственный | | |  | техническая | |  |  |
| мучных |  | инвентарь | |  | в | документация, | | |  |
| кондитерских |  | соответствии | | | со | используемая | | | при |
| изделий |  | стандартами чистоты; | | | | изготовлении | | |  |
| разнообразного |  | соблюдать правила | | | | хлебобулочных, | | |  |
| ассортимента |  | мытья |  | кухонных | | мучных |  |  |  |
| ПК 5.5. |  | ножей, |  | острых, | | кондитерских | | |  |
| Осуществлять |  | травмоопасных | | |  | изделий; |  |  |  |
| изготовление, |  | частей |  |  |  | возможные | | |  |
| творческое |  | технологического | | |  | последствия | |  |  |
| оформление, |  | оборудования; | | |  | нарушения | |  |  |
| подготовку к |  | - | обеспечивать | | | санитарии | |  | и |
| реализации |  | чистоту, безопасность | | | | гигиены; |  |  |  |
| пирожных и |  | кондитерских | | |  | требования | | | к |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| тортов |  | мешков; |  |  | личной | гигиене |
| разнообразного |  | соблюдать | | условия | персонала | при |
| ассортимента |  | хранения |  |  | подготовке | |
|  |  | производственной | | | производственного | |
|  |  | посуды, | инвентаря, | | инвентаря | и |
|  |  | инструментов | |  | производственной | |
|  | подбор, | выбирать | |  | посуды; |  |
|  | подготовка к работе, | оборудование, | | | правила | |
|  | проверка | производственный | | | безопасного | |
|  | технологического | инвентарь, |  |  | хранения | чистящих, |
|  | оборудования, | инструменты, посуду | | | моющих | и |
|  | производственного | в соответствии с | | | дезинфицирующих | |
|  | инвентаря, | видом работ в | |  | средств, | предназна- |
|  | инструментов, | кондитерском цехе; | | | ченных | для |
|  | весоизмерительных | подготавливать к | | | последующего | |
|  | приборов | работе, проверять | | | использования; | |
|  |  | технологическое | | | правила | |
|  |  | оборудование, | | | утилизации отходов | |
|  |  | производственный | | | виды, назначение | |
|  |  | инвентарь, |  |  | упаковочных | |
|  |  | инструменты, | |  | материалов, способы | |
|  |  | весоизмерительные | | | хранения пищевых | |
|  |  | приборы в |  |  | продуктов, готовых | |
|  |  | соответствии с | | | хлебобулочных, | |
|  |  | инструкциями и | | | мучных |  |
|  |  | регламентами, | | | кондитерских | |
|  |  | стандартами чистоты; | | | изделий; |  |
|  |  | соблюдать | | правила | виды, назначение | |
|  |  | техники |  |  | оборудования, | |
|  |  | безопасности, | |  | инвентаря посуды, | |
|  |  | пожарной |  |  | используемых для | |
|  |  | безопасности, | | охраны | порционирования | |
|  |  | труда |  |  | (комплектования), | |
|  | подготовка рабочего | выбирать, | |  | укладки готовых | |
|  | места для | подготавливать, | | | хлебобулочных, | |
|  | порционирования | рационально | |  | мучных |  |
|  | (комплектования), | размещать |  | на | кондитерских | |
|  | отпуска, упаковки на | рабочем |  | месте | изделий; |  |
|  | вынос готовых | материалы, |  | посуду, | способы и | |
|  | хлебобулочных, мучных | контейнеры, | |  | правила |  |
|  | кондитерских изделий | оборудование | | для | порционирования | |
|  |  | упаковки, | хранения, | | (комплектования), | |
|  |  | подготовки |  | к | укладки, упаковки на | |
|  |  | транспортированию | | | вынос готовых | |
|  |  | готовых |  |  | хлебобулочных, | |
|  |  | хлебобулочных, | | | мучных |  |
|  |  | мучных кондитерских | | | кондитерских | |
|  |  | изделий |  |  | изделий; |  |
|  |  |  |  |  | условия, сроки, | |
|  |  |  |  |  | способы хранения | |
|  |  |  |  |  | хлебобулочных, | |
|  |  |  |  |  | мучных |  |
|  |  |  |  |  | кондитерских | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | изделий |
|  | Упаковка | и | оценивать | | ассортимент, |
|  | складирование пищевых | | наличие, | проверять | требования к |
|  | продуктов, | других | органолептическим | | качеству, условия и |
|  | расходных материалов, | | способом | качество, | сроки хранения |
|  | используемых | в | безопасность | | сырья, продуктов, |
|  | изготовлении |  | обработанного сырья, | | используемых при |
|  | хлебобулочных, | мучных | полуфабрикатов, | | приготовлении |
|  | кондитерских | изделий | пищевых | продуктов, | холодных и горячих |
|  | или оставшихся после | | пряностей, | приправ и | сладких блюд, |
|  | их приготовления | | других | расходных | десертов, напитков; |
|  |  |  | материалов; | | правила |
|  |  |  | осуществлять их | | оформления заявок |
|  |  |  | выбор в соответствии | | на склад; |
|  |  |  | с технологическими | | виды, назначение |
|  |  |  | требованиями; | | и правила |
|  |  |  | обеспечивать их | | эксплуатации |
|  |  |  | хранение в |  | приборов для |
|  |  |  | соответствии с | | экспресс оценки |
|  |  |  | инструкциями и | | качества и |
|  |  |  | регламентами, | | безопасности сырья, |
|  |  |  | стандартами чистоты; | | продуктов, |
|  |  |  | своевременно | | материалов; |
|  |  |  | оформлять заявку на | |  |
|  |  |  | склад |  |  |

***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатовдля хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК 5.1.** | подготовка основных | подбирать в | ассортимент, |
| Подготавливать | продуктов и | соответствии с | товароведная |
| рабочее место | дополнительных | технологическими | характеристика, |
| кондитера, | ингредиентов | требованиями, оценка | правила выбора |
| оборудование, |  | качества и | основных продуктов |
| инвентарь, |  | безопасности | и дополнительных |
| кондитерское |  | основных продуктов | ингредиентов с |
| сырье, исходные |  | и дополнительных | учетом их |
| материалы к |  | ингредиентов; | сочетаемости, |
| работе в |  | организовывать их | взаимозаменяемости; |
| соответствии с |  | хранение в процессе | критерии оценки |
| инструкциями и |  | приготовления | качества основных |
| регламентами |  | отлелочных | продуктов и |
| **ПК 5.2**. |  | полуфабрикатов с | дополнительных |
| Осуществлять |  | соблюдением | ингредиентов для |
| приготовление и |  | требований по | отделочных |
| подготовку к |  | безопасности | полуфабрикатов; |
| использованию |  | продукции, товарного | виды, |
| отделочных |  | соседства; | характеристика, |
| полуфабрикатов |  | выбирать, | назначение, правила |
| для |  | подготавливать | подготовки |
| хлебобулочных, |  | ароматические, | отделочных |
| мучных |  | красящие вещества с | полуфабрикатов |
| кондитерских |  | учетом санитарных | промышленного |
| изделий |  | требований к | производства; |
|  |  | использованию | характеристика |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | пищевых добавок; | региональных видов |
|  |  | взвешивать, измерять | сырья, продуктов; |
|  |  | продукты, входящие | нормы |
|  |  | в состав отделочных | взаимозаменяемости |
|  |  | полуфабрикатов в | сырья и продуктов |
|  |  | 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. |  |
|  | приготовление | выбирать, применять | методы |
|  | отделочных | комбинировать | приготовления |
|  | полуфабрикатов | различные методы | отделочных |
|  |  | приготовления, | полуфабрикатов, |
|  |  | подготовки | правила их выбора с |
|  |  | отделочных | учетом типа |
|  |  | полуфабрикатов: | питания, |
|  |  | - готовить желе; | кулинарных свойств |
|  |  | - хранить, | основного продукта; |
|  |  | подготавливать | виды, назначение и |
|  |  | отделочные | правила безопасной |
|  |  | полуфабрикаты | эксплуатации |
|  |  | промышленного | оборудования, |
|  |  | производства: гели, | инвентаря |
|  |  | желе, глазури, | инструментов; |
|  |  | посыпки, | ассортимент, |
|  |  | термостабильные | рецептуры, |
|  |  | начинки и пр.; | требования к |
|  |  | - нарезать, | качеству отделочных |
|  |  | измельчать, | полуфабрикатов; |
|  |  | протирать вручную и | органолептические |
|  |  | механическим | способы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | способом фрукты, | определения |
|  |  | ягоды, уваривать | готовности; |
|  |  | фруктовые смеси с | нормы, правила |
|  |  | сахарным песком до | взаимозаменяемости |
|  |  | загустения; | продуктов; |
|  |  | - 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 жженый |  |
|  |  | 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 |  |
|  | Хранение отделочных | проверять качество | Условия, сроки |
|  | полуфабрикатов | отделочных | хранения |
|  |  | полуфабрикатов | отделочных |
|  |  | перед | полуфабрикатов, в |
|  |  | использованием или | том числе |
|  |  | упаковкой для | промышленного |
|  |  | непродолжительного | производства |
|  |  | хранения; | требования к |
|  |  | хранить | безопасности |
|  |  | свежеприготовленные | хранения |
|  |  | отделочные | отделочных |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | полуфабрикаты, | полуфабрикатов; |
|  |  | полуфабрикаты | правила |
|  |  | промышленного | маркирования |
|  |  | производства с | упакованных |
|  |  | учетом требований по | отделочных |
|  |  | безопасности готовой | полуфабрикатов, |
|  |  | продукции; | правила заполнения |
|  |  | организовывать | этикеток |
|  |  | хранение отделочных |  |
|  |  | полуфабрикатов |  |
| ***Раздел модуля 3.*** Изготовление,творческое оформление,подготовка к реализации | | | |
| хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | |  |
| **ПК 5.1.** | подготовка основных | подбирать в | Ассортимент, |
| Подготавливать | продуктов и | соответствии с | характеристика, |
| рабочее место | дополнительных | технологическими | правила выбора |
| кондитера, | ингредиентов | требованиями, оценка | основных продуктов |
| оборудование, |  | качества и | и дополнительных |
| инвентарь, |  | безопасности | ингредиентов с |
| кондитерское |  | основных продуктов | учетом их |
| сырье, исходные |  | и дополнительных | сочетаемости, |
| материалы к |  | ингредиентов; | взаимозаменяемости; |
| работе в |  | организовывать их | критерии оценки |
| соответствии с |  | хранение в процессе | качества основных |
| инструкциями и |  | приготовления | продуктов и |
| регламентами |  | хлебобулочных | дополнительных |
| **ПК 5.2**. |  | изделий и хлеба с | ингредиентов для |
| Осуществлять |  | соблюдением | хлебобулочных |
| приготовление и |  | требований по | изделий и хлеба |
| подготовку к |  | безопасности | разнообразного |
| использованию |  | продукции, товарного | ассортимента; |
| отделочных |  | соседства; | виды, |
| полуфабрикатов |  | выбирать, | характеристика |
| для |  | подготавливать | региональных видов |
| хлебобулочных, |  | ароматические, | сырья, продуктов; |
| мучных |  | красящие вещества; | нормы |
| кондитерских |  | взвешивать, измерять | взаимозаменяемости |
| изделий |  | продукты, входящие | сырья и продуктов; |
| ПК 5.3. |  | в состав |  |
| Осуществлять |  | хлебобулочных |  |
| изготовление, |  | изделий и хлеба в |  |
| творческое |  | соответствии с |  |
| оформление, |  | рецептурой; |  |
| подготовку к |  | осуществлять |  |
| реализации |  | взаимозаменяемость |  |
| хлебобулочных |  | продуктов в |  |
| изделий и хлеба |  | соответствии с |  |
| разнообразного |  | нормами закладки, |  |
| ассортимента |  | особенностями |  |
|  |  | заказа; |  |
|  |  | использовать |  |
|  |  | региональные |  |
|  |  | продукты для |  |
|  |  | приготовления |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | хлебобулочных |  |
|  |  | изделий и хлеба |  |
|  | приготовление | выбирать, применять | методы |
|  | хлебобулочных изделий | комбинировать | приготовления |
|  | и хлеба разнообразного | различные способы | хлебобулочных |
|  | ассортимента | приготовления | изделий и хлеба, |
|  |  | хлебобулочных | правила их выбора с |
|  |  | изделий и хлеба с | учетом типа |
|  |  | учетом типа питания, | питания, |
|  |  | вида основного | кулинарных свойств |
|  |  | сырья, его свойств: | основного продукта; |
|  |  | - подготавливать | виды, назначение и |
|  |  | продукты; | правила безопасной |
|  |  | - замешивать | эксплуатации |
|  |  | дрожжевое тесто | оборудования, |
|  |  | опарным и | инвентаря |
|  |  | безопарным способом | инструментов; |
|  |  | вручную и с | ассортимент, |
|  |  | использованием | рецептуры, |
|  |  | технологического | требования к |
|  |  | оборудования; | качеству, |
|  |  | - подготавливать | хлебобулочных |
|  |  | начинки, фарши; | изделий и хлеба; |
|  |  | - подготавливать | органолептические |
|  |  | отделочные | способы |
|  |  | полуфабрикаты; | определения |
|  |  | - прослаивать | готовности |
|  |  | дрожжевое тесто для | выпеченных |
|  |  | хлебобулочных | изделий; |
|  |  | изделий из | нормы, правила |
|  |  | дрожжевого слоеного | взаимозаменяемости |
|  |  | теста вручную и с | продуктов; |
|  |  | использованием |  |
|  |  | механического |  |
|  |  | оборудования; |  |
|  |  | - проводить |  |
|  |  | формование, |  |
|  |  | расстойку, выпечку, |  |
|  |  | оценку готовности |  |
|  |  | выпеченных |  |
|  |  | хлебобулочных |  |
|  |  | изделий и хлеба; |  |
|  |  | - проводить |  |
|  |  | оформление |  |
|  |  | хлебобулочных |  |
|  |  | изделий; |  |
|  |  | выбирать |  |
|  |  | оборудование, |  |
|  |  | производственный |  |
|  |  | инвентарь, посуду, |  |
|  |  | инструменты в |  |
|  |  | соответствии со |  |
|  |  | способом |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | приготовления |  |
|  |  | |  |  |  |
|  | Хранение, отпуск, | |  | Проверять качество | техника |
|  | упаковка на вынос | |  | хлебобулочных | порционирования |
|  | хлебобулочных изделий | | | изделий и хлеба | (комплектования), |
|  | и хлеба разнообразного | | | перед отпуском, | складирования для |
|  | ассортимента | |  | упаковкой на вынос; | непродолжительного |
|  |  |  |  | порционировать | хранения |
|  |  |  |  | (комплектовать) с | хлебобулочных |
|  |  |  |  | учетом | изделий и хлеба |
|  |  |  |  | рационального | разнообразного |
|  |  |  |  | использования | ассортимента; |
|  |  |  |  | ресурсов, соблюдения | виды, назначение |
|  |  |  |  | требований по | посуды для подачи, |
|  |  |  |  | безопасности готовой | контейнеров для |
|  |  |  |  | продукции; | отпуска на вынос |
|  |  |  |  | соблюдать выход при | хлебобулочных |
|  |  |  |  | порционировании; | изделий и хлеба |
|  |  |  |  | выдерживать условия | разнообразного |
|  |  |  |  | хранения | ассортимента, в том |
|  |  |  |  | хлебобулочных | числе региональных; |
|  |  |  |  | изделий и хлеба с | методы сервировки и |
|  |  |  |  | учетом требований по | подачи |
|  |  |  |  | безопасности готовой | хлебобулочных |
|  |  |  |  | продукции; | изделий и хлеба |
|  |  |  |  | выбирать | разнообразного |
|  |  |  |  | контейнеры, | ассортимента; |
|  |  |  |  | эстетично | требования к |
|  |  |  |  | упаковывать на вынос | безопасности |
|  |  |  |  | для | хранения готовых |
|  |  |  |  | транспортирования | хлебобулочных |
|  |  |  |  | хлебобулочных | изделий и хлеба |
|  |  |  |  | изделий и хлеба | разнообразного |
|  |  |  |  |  | ассортимента; |
|  |  |  |  |  | правила |
|  |  |  |  |  | маркирования |
|  |  |  |  |  | упакованных |
|  |  |  |  |  | хлебобулочных |
|  |  |  |  |  | изделий и хлеба |
|  |  |  |  |  | разнообразного |
|  |  |  |  |  | ассортимента, |
|  |  |  |  |  | правила заполнения |
|  |  |  |  |  | этикеток |
|  | ведение расчетов | | | рассчитывать | ассортимент и цены |
|  | с потребителями | | при | стоимость, | на хлебобулочные |
|  | отпуске | продукции | на | вести учет | изделия и хлеб |
|  | вынос; |  |  | реализованных | разнообразного |
|  | взаимодействие с | | | хлебобулочных | ассортимента на |
|  | потребителями | | при | изделий и хлеба | день принятия |
|  | отпуске | продукции | с | разнообразного | платежей; |
|  | прилавка/раздачи | |  | ассортимента; | правила торговли; |
|  |  |  |  | пользоваться | виды оплаты по |
|  |  |  |  | контрольно- | платежам; |
|  |  |  |  | кассовыми машинами | виды и |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | при оформлении | характеристика |
|  |  | платежей; | контрольно- |
|  |  | принимать оплату | кассовых машин; |
|  |  | наличными деньгами; | виды и правила |
|  |  | принимать и | осуществления |
|  |  | оформлять; | кассовых операций; |
|  |  | безналичные | правила и порядок |
|  |  | платежи; | расчета |
|  |  | составлять отчет по | потребителей при |
|  |  | платежам; | оплате наличными |
|  |  | поддерживать | деньгами, при |
|  |  | визуальный контакт с | безналичной форме |
|  |  | потребителем; | оплаты; |
|  |  | владеть | правила поведения, |
|  |  | профессиональной | степень |
|  |  | терминологией; | ответственности за |
|  |  | консультировать | правильность |
|  |  | потребителей, | расчетов с |
|  |  | оказывать им помощь | потребителями; |
|  |  | в выборе | правила общения с |
|  |  | хлебобулочных | потребителями; |
|  |  | изделий и хлеба; | базовый словарный |
|  |  | разрешать проблемы | запас на |
|  |  | в рамках своей | иностранном языке; |
|  |  | компетенции | техника общения, |
|  |  |  | ориентированная на |
|  |  |  | потребителя |

***Раздел модуля 4.*** Изготовление,творческое оформление,подготовка к реализации мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК 5.1.** | подготовка основных | подбирать в | Ассортимент, |
| Подготавливать | продуктов и | соответствии с | характеристика, |
| рабочее место | дополнительных | технологическими | правила выбора |
| кондитера, | ингредиентов | требованиями, оценка | основных продуктов |
| оборудование, |  | качества и | и дополнительных |
| инвентарь, |  | безопасности | ингредиентов с |
| кондитерское |  | основных продуктов | учетом их |
| сырье, исходные |  | и дополнительных | сочетаемости, |
| материалы к |  | ингредиентов; | взаимозаменяемости; |
| работе в |  | организовывать их | критерии оценки |
| соответствии с |  | хранение в процессе | качества основных |
| инструкциями и |  | приготовления | продуктов и |
| регламентами |  | мучных кондитерских | дополнительных |
| **ПК 5.2**. |  | изделий с | ингредиентов для |
| Осуществлять |  | соблюдением | мучных |
| приготовление и |  | требований по | кондитерских |
| подготовку к |  | безопасности | изделий |
| использованию |  | продукции, товарного | разнообразного |
| отделочных |  | соседства; | ассортимента; |
| полуфабрикатов |  | выбирать, | виды, |
| для |  | подготавливать | характеристика |
| хлебобулочных, |  | ароматические, | региональных видов |
| мучных |  | красящие вещества; | сырья, продуктов; |
| кондитерских |  | взвешивать, измерять | нормы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| изделий |  | продукты, входящие | взаимозаменяемости |
| ПК 5.4. |  | в состав мучных | сырья и продуктов; |
| Осуществлять |  | кондитерских |  |
| изготовление, |  | изделий в |  |
| творческое |  | соответствии с |  |
| оформление, |  | рецептурой; |  |
| подготовку к |  | осуществлять |  |
| реализации |  | взаимозаменяемость |  |
| мучных |  | продуктов в |  |
| кондитерских |  | соответствии с |  |
| изделий |  | нормами закладки, |  |
| разнообразного |  | особенностями |  |
| ассортимента |  | заказа; |  |
|  |  | использовать |  |
|  |  | региональные |  |
|  |  | продукты для |  |
|  |  | приготовления |  |
|  |  | мучных кондитерских |  |
|  |  | изделий |  |
|  | приготовление мучных | выбирать, применять | методы |
|  | кондитерских изделий | комбинировать | приготовления |
|  | разнообразного | различные способы | мучных |
|  | ассортимента | приготовления | кондитерских |
|  |  | мучных кондитерских | изделий, правила их |
|  |  | изделий с учетом | выбора с учетом |
|  |  | типа питания, вида | типа питания, |
|  |  | основного сырья, его | кулинарных свойств |
|  |  | свойств: | основного продукта; |
|  |  | - подготавливать | виды, назначение и |
|  |  | продукты; | правила безопасной |
|  |  | - готовить различные | эксплуатации |
|  |  | виды теста: пресное | оборудования, |
|  |  | сдобное, песочное, | инвентаря |
|  |  | бисквитное, пресное | инструментов; |
|  |  | слоеное, заварное, | ассортимент, |
|  |  | воздушное, | рецептуры, |
|  |  | пряничное вручную и | требования к |
|  |  | с использованием | качеству, мучных |
|  |  | технологического | кондитерских |
|  |  | оборудования; | изделий; |
|  |  | - подготавливать | органолептические |
|  |  | начинки, | способы |
|  |  | отделочные | определения |
|  |  | полуфабрикаты; | готовности |
|  |  | - проводить | выпеченных |
|  |  | формование, | изделий; |
|  |  | расстойку, выпечку, | нормы, правила |
|  |  | оценку готовности | взаимозаменяемости |
|  |  | выпеченных мучных | продуктов; |
|  |  | кондитерских |  |
|  |  | изделий; |  |
|  |  | - проводить |  |
|  |  | оформление мучных |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | кондитерских |  |
|  |  | изделий; |  |
|  |  | выбирать , безопасно |  |
|  |  | использовать |  |
|  |  | оборудование, |  |
|  |  | производственный |  |
|  |  | инвентарь, посуду, |  |
|  |  | инструменты в |  |
|  |  | соответствии со |  |
|  |  | способом |  |
|  |  | приготовления |  |
|  | Хранение, отпуск, | Проверять качество | техника |
|  | упаковка на вынос | мучные кондитерские | порционирования |
|  | мучных кондитерских | изделия перед | (комплектования), |
|  | изделий разнообразного | отпуском, упаковкой | складирования для |
|  | ассортимента | на вынос; | непродолжительного |
|  |  | порционировать | хранения мучных |
|  |  | (комплектовать) с | кондитерских |
|  |  | учетом | изделий |
|  |  | рационального | разнообразного |
|  |  | использования | ассортимента; |
|  |  | ресурсов, соблюдения | виды, назначение |
|  |  | требований по | посуды для подачи, |
|  |  | безопасности готовой | контейнеров для |
|  |  | продукции; | отпуска на вынос |
|  |  | соблюдать выход при | мучных |
|  |  | порционировании; | кондитерских |
|  |  | выдерживать условия | изделий |
|  |  | хранения мучных | разнообразного |
|  |  | кондитерских | ассортимента, в том |
|  |  | изделий с учетом | числе региональных; |
|  |  | требований по | методы сервировки и |
|  |  | безопасности готовой | подачи мучных |
|  |  | продукции; | кондитерских |
|  |  | выбирать | изделий |
|  |  | контейнеры, | разнообразного |
|  |  | эстетично | ассортимента; |
|  |  | упаковывать на вынос | требования к |
|  |  | для | безопасности |
|  |  | транспортирования | хранения готовых |
|  |  | мучных кондитерских | мучных |
|  |  | изделий | кондитерских |
|  |  |  | изделий |
|  |  |  | разнообразного |
|  |  |  | ассортимента; |
|  |  |  | правила |
|  |  |  | маркирования |
|  |  |  | упакованных |
|  |  |  | мучных |
|  |  |  | кондитерских |
|  |  |  | изделий |
|  |  |  | разнообразного |
|  |  |  | ассортимента, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | правила заполнения |
|  |  |  |  |  | этикеток |
|  | ведение расчетов | | | рассчитывать | ассортимент и цены |
|  | с потребителями | | при | стоимость, | на мучных |
|  | отпуске | продукции | на | вести учет | кондитерских |
|  | вынос; |  |  | реализованных | изделий |
|  | взаимодействие с | | | мучных кондитерских | разнообразного |
|  | потребителями | | при | изделий | ассортимента на |
|  | отпуске | продукции | с | разнообразного | день принятия |
|  | прилавка/раздачи | |  | ассортимента; | платежей; |
|  |  |  |  | пользоваться | правила торговли; |
|  |  |  |  | контрольно- | виды оплаты по |
|  |  |  |  | кассовыми машинами | платежам; |
|  |  |  |  | при оформлении | виды и |
|  |  |  |  | платежей; | характеристика |
|  |  |  |  | принимать оплату | контрольно- |
|  |  |  |  | наличными деньгами; | кассовых машин; |
|  |  |  |  | принимать и | виды и правила |
|  |  |  |  | оформлять; | осуществления |
|  |  |  |  | безналичные | кассовых операций; |
|  |  |  |  | платежи; | правила и порядок |
|  |  |  |  | составлять отчет по | расчета |
|  |  |  |  | платежам; | потребителей при |
|  |  |  |  | поддерживать | оплате наличными |
|  |  |  |  | визуальный контакт с | деньгами, при |
|  |  |  |  | потребителем; | безналичной форме |
|  |  |  |  | владеть | оплаты; |
|  |  |  |  | профессиональной | правила поведения, |
|  |  |  |  | терминологией; | степень |
|  |  |  |  | консультировать | ответственности за |
|  |  |  |  | потребителей, | правильность |
|  |  |  |  | оказывать им помощь | расчетов с |
|  |  |  |  | в выборе мучных | потребителями; |
|  |  |  |  | кондитерских | правила общения с |
|  |  |  |  | изделий; | потребителями; |
|  |  |  |  | разрешать проблемы | базовый словарный |
|  |  |  |  | в рамках своей | запас на |
|  |  |  |  | компетенции | иностранном языке; |
|  |  |  |  |  | техника общения, |
|  |  |  |  |  | ориентированная на |
|  |  |  |  |  | потребителя |

***Раздел модуля 5.*** Изготовление,творческое оформление,подготовка к реализации пирожныхи тортов разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК 5.1.** | подготовка основных | подбирать в | Ассортимент, |
| Подготавливать | продуктов и | соответствии с | характеристика, |
| рабочее место | дополнительных | технологическими | правила выбора |
| кондитера, | ингредиентов | требованиями, оценка | основных продуктов |
| оборудование, |  | качества и | и дополнительных |
| инвентарь, |  | безопасности | ингредиентов с |
| кондитерское |  | основных продуктов | учетом их |
| сырье, исходные |  | и дополнительных | сочетаемости, |
| материалы к |  | ингредиентов; | взаимозаменяемости; |
| работе в |  | организовывать их | критерии оценки |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| соответствии с |  | хранение в процессе | качества основных |
| инструкциями и |  | приготовления | продуктов и |
| регламентами |  | пирожных и тортов с | дополнительных |
| **ПК 5.2**. |  | соблюдением | ингредиентов для |
| Осуществлять |  | требований по | пирожных и тортов |
| приготовление и |  | безопасности | разнообразного |
| подготовку к |  | продукции, товарного | ассортимента; |
| использованию |  | соседства; | виды, |
| отделочных |  | выбирать, | характеристика |
| полуфабрикатов |  | подготавливать | региональных видов |
| для |  | ароматические, | сырья, продуктов; |
| хлебобулочных, |  | красящие вещества; | нормы |
| мучных |  | взвешивать, измерять | взаимозаменяемости |
| кондитерских |  | продукты, входящие | сырья и продуктов; |
| изделий |  | в состав пирожных и |  |
| **ПК 5.5.** |  | тортов в соответствии |  |
| Осуществлять |  | с рецептурой; |  |
| изготовление, |  | осуществлять |  |
| творческое |  | взаимозаменяемость |  |
| оформление, |  | продуктов в |  |
| подготовку к |  | соответствии с |  |
| реализации |  | нормами закладки, |  |
| пирожных и |  | особенностями |  |
| тортов |  | заказа; |  |
| разнообразного |  | использовать |  |
| ассортимента |  | региональные |  |
|  |  | продукты для |  |
|  |  | приготовления |  |
|  |  | пирожных и тортов |  |
|  | приготовление мучных | выбирать, применять | методы |
|  | кондитерских изделий | комбинировать | приготовления |
|  | разнообразного | различные способы | пирожных и тортов, |
|  | ассортимента | приготовления | правила их выбора с |
|  |  | пирожных и тортов с | учетом типа |
|  |  | учетом типа питания: | питания; |
|  |  | - подготавливать | виды, назначение и |
|  |  | продукты; | правила безопасной |
|  |  | - готовить различные | эксплуатации |
|  |  | виды теста: пресное | оборудования, |
|  |  | сдобное, песочное, | инвентаря |
|  |  | бисквитное, пресное | инструментов; |
|  |  | слоеное, заварное, | ассортимент, |
|  |  | воздушное, | рецептуры, |
|  |  | пряничное вручную и | требования к |
|  |  | с использованием | качеству, пирожных |
|  |  | технологического | и тортов; |
|  |  | оборудования; | органолептические |
|  |  | - подготавливать | способы |
|  |  | начинки, кремы, | определения |
|  |  | отделочные | готовности |
|  |  | полуфабрикаты; | выпеченных и |
|  |  | - проводить | отделочных |
|  |  | формование рулетов | полуфабрикатов; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | из бисквитного | нормы, правила |
|  |  | полуфабриката; | взаимозаменяемости |
|  |  | - готовить, оформлять | продуктов; |
|  |  | торты, пирожные с |  |
|  |  | учетом требований к |  |
|  |  | безопасности готовой |  |
|  |  | продукции; |  |
|  |  | выбирать , безопасно |  |
|  |  | использовать |  |
|  |  | оборудование, |  |
|  |  | производственный |  |
|  |  | инвентарь, посуду, |  |
|  |  | инструменты в |  |
|  |  | соответствии со |  |
|  |  | способом |  |
|  |  | приготовления |  |
|  | Хранение, отпуск, | Проверять качество | техника |
|  | упаковка на вынос | пирожных и тортов | порционирования |
|  | мучных кондитерских | перед отпуском, | (комплектования), |
|  | изделий разнообразного | упаковкой на вынос; | складирования для |
|  | ассортимента | порционировать | непродолжительного |
|  |  | (комплектовать) с | хранения пирожных |
|  |  | учетом | и тортов |
|  |  | рационального | разнообразного |
|  |  | использования | ассортимента; |
|  |  | ресурсов, соблюдения | виды, назначение |
|  |  | требований по | посуды для подачи, |
|  |  | безопасности готовой | контейнеров для |
|  |  | продукции; | отпуска на вынос |
|  |  | соблюдать выход при | пирожных и тортов |
|  |  | порционировании; | разнообразного |
|  |  | выдерживать условия | ассортимента, в том |
|  |  | хранения пирожных и | числе региональных; |
|  |  | тортов с учетом | методы сервировки и |
|  |  | требований по | подачи пирожных и |
|  |  | безопасности готовой | тортов |
|  |  | продукции; | разнообразного |
|  |  | выбирать | ассортимента; |
|  |  | контейнеры, | требования к |
|  |  | эстетично | безопасности |
|  |  | упаковывать на вынос | хранения готовых |
|  |  | для | пирожных и тортов |
|  |  | транспортирования | разнообразного |
|  |  | пирожных и тортов | ассортимента; |
|  |  |  | правила |
|  |  |  | маркирования |
|  |  |  | упакованных |
|  |  |  | пирожных и тортов |
|  |  |  | разнообразного |
|  |  |  | ассортимента, |
|  |  |  | правила заполнения |
|  |  |  | этикеток |
|  | ведение расчетов | рассчитывать | ассортимент и цены |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | с потребителями | | при | стоимость, | на пирожные и |
|  | отпуске | продукции | на | вести учет | торты |
|  | вынос; |  |  | реализованных | разнообразного |
|  | взаимодействие с | | | пирожных и тортов | ассортимента на |
|  | потребителями | | при | разнообразного | день принятия |
|  | отпуске | продукции | с | ассортимента; | платежей; |
|  | прилавка/раздачи | |  | пользоваться | правила торговли; |
|  |  |  |  | контрольно- | виды оплаты по |
|  |  |  |  | кассовыми машинами | платежам; |
|  |  |  |  | при оформлении | виды и |
|  |  |  |  | платежей; | характеристика |
|  |  |  |  | принимать оплату | контрольно- |
|  |  |  |  | наличными деньгами; | кассовых машин; |
|  |  |  |  | принимать и | виды и правила |
|  |  |  |  | оформлять; | осуществления |
|  |  |  |  | безналичные | кассовых операций; |
|  |  |  |  | платежи; | правила и порядок |
|  |  |  |  | составлять отчет по | расчета |
|  |  |  |  | платежам; | потребителей при |
|  |  |  |  | поддерживать | оплате наличными |
|  |  |  |  | визуальный контакт с | деньгами, при |
|  |  |  |  | потребителем; | безналичной форме |
|  |  |  |  | владеть | оплаты; |
|  |  |  |  | профессиональной | правила поведения, |
|  |  |  |  | терминологией; | степень |
|  |  |  |  | консультировать | ответственности за |
|  |  |  |  | потребителей, | правильность |
|  |  |  |  | оказывать им помощь | расчетов с |
|  |  |  |  | в выборе пирожных и | потребителями; |
|  |  |  |  | тортов; | правила общения с |
|  |  |  |  | разрешать проблемы | потребителями; |
|  |  |  |  | в рамках своей | базовый словарный |
|  |  |  |  | компетенции | запас на |
|  |  |  |  |  | иностранном языке; |
|  |  |  |  |  | техника общения, |
|  |  |  |  |  | ориентированная на |
|  |  |  |  |  | потребителя |
| ***ОК 01.*** | Распознавание сложных | | | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | | | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | |  | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | |  | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | |  | контексте; | работать и жить; |
| применительно к | решении задач | |  | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | профессиональной | |  | и/или проблему и | информации и ресурсы |
| контекстам | деятельности | |  | выделять её составные | для решения задач и |
|  | Определение этапов | |  | части; | проблем в |
|  | решения задачи. | |  | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | Определение потребности | | | эффективно искать | и/или социальном |
|  | в информации | |  | информацию, | контексте. |
|  | Осуществление | |  | необходимую для | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | |  | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | |  | проблемы; | профессиональной и |
|  | возможных источников | | | Составить план | смежных областях; |
|  | нужных ресурсов, в том | | | действия, | Методы работы в |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. |
|  | плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач |
|  | шагу | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | Оценивает плюсы и | смежных сферах; | результатов решения |
|  | минусы полученного | Реализовать | задач |
|  | результата, своего плана и | составленный план; | профессиональной |
|  | его реализации, предлагает | Оценивать результат и | деятельности |
|  | критерии оценки и | последствия своих |  |
|  | рекомендации по | действий |  |
|  | улучшению плана. | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
| Работать в | общении для | коллектива и команды | коллектива |
| коллективе и | эффективного решения | Взаимодействовать с | Психология личности |
| команде, | деловых задач | коллегами, | Основы проектной |
| эффективно | Планирование | руководством, | деятельности |
| взаимодействовать с | профессиональной | клиентами. |  |
| коллегами, | деятельность |  |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7*. | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| Содействовать | экологической | экологической | экологической |
| сохранению | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| окружающей среды, | профессиональной | Определять | ведении |
| ресурсосбережению, | деятельности; | направления | профессиональной |
| эффективно | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| действовать в | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| чрезвычайных | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
| ситуациях. |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

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

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | *Объем времени, отведенный на освоение* | | | |  | *Практика* |  |
|  |  |  |  | *междисциплинарного курса (курсов)* | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Коды* |  |  | *Обязательные аудиторные учебные* | | | *внеаудиторная* | |  |  |  |
| *профес-* |  |  | *(самостоятельная)* | |  |  |  |
|  | *Всего часов* |  | *занятия* |  |  | *производственная* |  |
| *сиональ-* |  |  |  | *учебная работа* | |  |  |
| *Наименования разделов* | *(макс. учебная* |  |  |  |  | *часов* |  |
| *ных* |  | *в т.ч.* |  |  |  |  |  |
| *профессионального модуля\** | *нагрузка и* |  | *в т.ч.,* |  | *в т.ч.,* | *учебная,* | *(если* |  |
| *общих* |  |  |  |
|  | *практики)* |  | *лабораторные* | *курсовая* |  | *курсовой* | *часов* | *предусмотрена* |  |
| *компете* |  | *всего,* | *работы и* | *всего,* |  |
|  |  | *проект* | *проект* |  | *рассредоточенная* |  |
| *нций* |  |  | *часов* | *практические* | *часов* |  |  |
|  |  | *(работа)\*,* | *(работа)\*,* |  | *практика)* |  |
|  |  |  |  | *занятия,* |  |  |  |
|  |  |  |  | *часов* |  | *часов* |  |  |  |
|  |  |  |  | *часов* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |  |
| *ПК 5.1.-* | ***Раздел модуля 1.*** Организация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *5.5* | процессов приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | оформления и подготовки к | *32* | *26* | *10* |  | *6* |  | *-* | *-* |  |
|  |  |  |  |
|  | реализации хлебобулочных, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | мучных кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.,* | ***Раздел модуля 2.*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *5.2* | Приготовление и подготовка к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | использованию отделочных | *28* | *23* | *8* | *-* | *5* | *-* | *-* | *-* |  |
|  | полуфабрикатов для |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | хлебобулочных, мучных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.,* | ***Раздел модуля 3.*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *5.2, 5.3* | Изготовление, творческое |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | оформление, подготовка к | *24* | *19* | *14* |  | *5* |  | *-* | *-* |  |
|  | реализации хлебобулочных |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | изделий и хлеба |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 5.1,* | ***Раздел модуля 4.*** |  |  |  |  |  |  |  |
| *5.4* | Изготовление, творческое |  |  |  |  |  |  |  |
|  | оформление, подготовка к | *46* | *36* | *28* | *10* | *-* | *-* |  |
|  | реализации мучных |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 5.1,* | ***Раздел модуля 5.*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *5.5* | Изготовление, творческое |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | оформление, подготовка к | *30* | *24* | *10* |  | *6* |  | *-* | *-* |  |
|  | реализации пирожных и тортов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 5.1-* | *Учебная и производственная* |  |  |  |  |  |  | *144* | *252* |  |
| *5.5* | *Практика*  *Экзамен квалификационный* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***520*** | ***128*** | ***70*** | ***\**** | ***32*** | ***\**** | ***144*** | ***216*** |  |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и*** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***тем профессионального*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная*** | | | | | | ***Объем*** |  |
| ***модуля (ПМ),*** |  |
| ***(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | | | | | ***часов*** |  |
| ***междисциплинарных*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***курсов (МДК)*** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***1*** |  |  | ***2*** |  |  |  | ***3*** |  |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК**05.01.***Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий** | | | | | | |  |  |
| **кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  | ***32*** |  |
|  |  | | | | |  |  |  |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления,оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий | | | | | | | ***30*** |  |
| ***Тема 1.1.*** | ***Содержание*** |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Характеристика процессов* | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации | | | | | ***2*** |  |  |
| *приготовления, оформления* | хлебобулочных, | мучных | кондитерских изделий. Последовательность | | выполнения и |  |  |  |
| *и подготовки к реализации* | характеристика | технологическихопераций, современные | | методы | приготовления |  | ***10*** |  |
| *хлебобулочных, мучных* |  |  |
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |  |  |  |  |
| *кондитерских изделий* |  |  |  |  |  |
| 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | кондитерских изделий. | |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание*** |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Организация и техническое* | 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. | | | | | ***2*** |  |  |
| *оснащение работ по* | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, | | | | |  |  |  |
| *приготовлению,* | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за | | | | |  |  |  |
| *оформлению и подготовки* |  |  |  |
| ними. |  |  |  |  |  | ***12*** |  |
| *к реализации* |  |  |  |  |  |  |
| 2. Организация хранения, | | упаковки и подготовки к реализации, | в т.ч. отпуску на вынос | |  |  |
| *хлебобулочных, мучных* |  |  |  |
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |  |  |  |  |  |
| *кондитерских изделий* |  |  |  |  |  |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, | | | | | ***2*** |  |  |
|  |  |  |
|  | оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | | | | |  |  |  |
|  | кондитерских изделий. | |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |  |  |  | ***6*** |  |
|  | 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, | | | | | |  |  |
|  | производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, | | | | | | ***4*** |  |
|  | мучных кондитерских изделий. | | |  |  |  |  |  |
|  | 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | | | | | ***2*** |  |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание*** |  |  |  |  |  |  |  |
| *Виды, классификация и* | 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского | | | | | ***2*** | ***10*** |  |
| *ассортимент* | сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных | | | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *кондитерского сырья и* | | кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила | |  |  |  |  |
| *продуктов* | | подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | |  |  |  |  |
|  |  | 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования | | ***2*** | |  |  |
|  |  | 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 | | ***2*** | |  |  |
|  |  | и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных | |  |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов. | |  |  |  |  |
|  |  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | |  |  | ***4*** |  |
|  |  | 1. | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, | | | ***2*** |  |
|  |  |  | инструментов в различных отделениях кондитерского цеха |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2. | Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья |  |  | ***2*** |  |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1*** | | | |  |  |  |  |
| ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий,учебной и специальной литературы(по вопросам,составленным | | | | | |  |  |
|  | преподавателем). |  |  |  |  |  |  |
| ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией,справочной литературой. | | | |  |  |  |  |
| ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,учебной | | | | | |  |  |
|  | и справочной литературы, нормативных документов. | | |  |  |  |  |
| ***4.*** | Составление схем | подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки | | | | ***6*** |  |
|  | традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | |  |  |  |  |
| ***5.*** | Сбор информации, | в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, | | | |  |  |
|  | инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | |  |  |  |  |
| ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | | | |  |  |  |  |
| ***7.*** Анализ производственных ситуаций,решение производственных задач. | | | |  |  |  |  |
| ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | |  |  |  |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**  **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных** | | | | | | ***28*** |  |
| **кондитерских изделий** | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.1.*** | | ***Содержание*** | |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Виды, классификация и* | | 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в | |  | ***2*** |  |  |
| *ассортимент* | | зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и | |  |  |  |  |
| *отделочных* | | назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в | |  |  | ***2*** |  |
| *полуфабрикатов* | | приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | |  | ***2*** |  |  |
|  |  | сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | |  |  |  |  |
|  |  | Оценка их качества. | |  |  |  |  |
| ***Тема 2.2.*** | | ***Содержание*** | |  | ***Уровень освоения*** | ***8*** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Приготовление сиропов и* | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в | | | | | | | | ***2*** |  |  |
| *отделочных* | приготовлении | отделочных | | полуфабрикатов, | | хлебобулочных, | мучных | |  |  |  |
| *полуфабрикатов на их* | кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности | | | | | | | |  |  |  |
| *основе.* | сиропов. Оценка качества. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и | | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | 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, | | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | жженки),правилаирежимварки,последовательностьвыполнения | | | | | | | |  |  |  |
|  | 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 | | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | режим варки, последовательность выполнения технологических операций. | | | | | | | |  |  |  |
|  | Определение готовности и правила использования помады. | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | 5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры | | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | 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. | | | | | | |  |  |  |  |
|  | 6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. | | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | 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. | | | | | |  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.3.*** | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для | | | | | | | | ***2*** |  |  |
| *Приготовление глазури* | глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, | | | | | | | |  |  |  |
|  | шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, | | | | | | | |  |  |  |
|  | органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и | | | | | | | |  | ***2*** |  |
|  | сроки хранения. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных | | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | | | |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.4.*** | ***Содержание*** |  |  |  |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Приготовление,* | 1. Классификация | кремов | в зависимости от | | использования основного | | сырья | и | ***2*** | ***6*** |  |
| *назначение и подготовка* | дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |
|  | Требования к качеству, | | условия | и сроки | хранения. | Использование | кремов | в |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *к использованию кремов* | приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  |  |  |
|  | 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных | ***2*** |  |  |
|  | продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим |  |  |  |
|  | приготовления,последовательностьвыполнениятехнологическихопераций. |  |  |  |
|  | Требования к качеству, условия и сроки хранения. |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  | ***4*** |  |
|  | 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика |  | ***4*** |  |
| ***Тема 2.5.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Приготовление сахарной* | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, | ***2*** |  |  |
| *мастики и марципана* | ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к |  | ***2*** |  |
|  | качеству, условия и сроки хранения. |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, | ***2*** |  |  |
|  | мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. |  |  |  |
| ***Тема 2.6.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Приготовление посыпок* | 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их | ***2*** |  |  |
| *и крошки* | характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки |  | ***6*** |  |
|  | хранения. |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных | ***2*** |  |  |
|  | кондитерских изделий, правила и варианты оформления. |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  | ***4*** |  |
|  | ***Лабораторная работа*** Приготовление отделочных полуфабрикатов |  | ***4*** |  |
| ***Тема 2.7.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Отделочные* | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного | ***2*** |  |  |
| *полуфабрикаты* | производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к |  |  |  |
| *промышленного* | качеству, условия и сроки хранения. |  | ***2*** |  |
| *производства* | 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в | ***2*** |  |
|  |  |
|  | приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты |  |  |  |
|  | оформления. |  |  |  |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.*** | |  |  |  |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | | |  |  |
| преподавателем). |  |  |  |  |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | |  | ***5*** |  |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и | | |  |
|  |  |
| справочной литературы, нормативных документов. | |  |  |  |
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки | | |  |  |
| традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5. Сбор информации, | в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, | | | | | | | | |  |  |
| инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного** | | | | | | | | | | **24** |  |
| **ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.1.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Классификация и* | 1. | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных | | | | | |  | ***2*** |  |  |
| *ассортимент* |  | изделий и хлеба. | |  |  |  |  |  |  | ***2*** |  |
| *хлебобулочных изделий и* | 2. | Требования к качеству, правила выбора | | и | варианты сочетания основных продуктов и | | |  | ***2*** |  |  |
| *хлеба* |  | дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | | | |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.2.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Приготовление начинок и* | 1. Виды фаршей | | и начинок в зависимости | | от применяемого | сырья, используемых в | |  | ***2*** |  |  |
| *фаршей для хлебобулочных* |  | приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. | | | | | |  |  |  |  |
| *изделий* |  | Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | | | | | |  |  | ***2*** |  |
|  | 2. | Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей | | | | | |  | ***2*** |  |
|  |  |  |  |
|  |  | 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 | | | |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.3.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Приготовление различных* |  | 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. | | | | | |  | ***2,3*** |  |  |
| *видов теста для* |  | Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, | | | | | |  |  |  |  |
| *хлебобулочных изделий и* |  | характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных | | | | | |  |  |  |  |
| *хлеба* |  | ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | изделий и | хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. | | | | |  |  |  |  |
|  |  | Механизм | действия разрыхлителей. |  | , |  | |  |  | ***6*** |  |
|  |  |  | | | |  | |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2. | Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного | | | | | |  | ***2,3*** |  |  |
|  |  | дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | | |  |  |  |  | ***2*** |  |
|  | ***Практическое занятие №*** Решение задач на определение упека,припека,расчет количества воды для | | | | | | | | | ***2*** |  |
|  | приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.4.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** | |  |  |
| *Приготовление,* | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и | | | хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, | | |  | ***2.3*** | | ***2*** |  |
| *оформление и подготовка к* |  | формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *реализации хлебобулочных* | | 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том |  | ***2*** | |  |  |
| *изделий и хлеба* | | 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 |  |  |  |  |  |
|  |  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  |  |  | ***12*** |  |
|  |  | ***Лабораторная работа №*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из |  |  |  | ***6*** |  |
|  |  | дрожжевого безопарного теста |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ***Лабораторная работа №*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из |  |  |  | ***6*** |  |
|  |  | дрожжевого опарного теста |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3*** | | | |  |  |  |  |
| 1. | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | | | | |  |  |
|  | преподавателем). |  |  |  |  |  |  |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | | |  |  |  |  |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и | | | | | |  |  |
|  | справочной литературы, нормативных документов. | | |  |  |  |  |
| 4. | Составление схем | подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки | | | | ***5*** |  |
|  | традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | |  |  |  |  |
| 5. | Сбор информации, | в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, | | | |  |  |
|  | инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | |  |  |  |  |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | | | |  |  |  |  |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | | |  |  |  |  |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | |  |  |  |  |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного** | | | | | |  |  |
| **ассортимента** | |  |  |  |  | **46** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  | |  |  |  |  |
| ***Тема 4.1.*** | | ***Содержание*** | |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Мучные кондитерские* | |  | |  | ***2*** |  |  |
| *изделия из бездрожжевого* | |  | |  |  |  |  |
| *теста* |  | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, | |  | ***2,3*** | ***4*** |  |
|  |  | качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным | |  |  |  |  |
|  |  | кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными | |  |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |  |  |  |  |
| ***Тема 4.2.*** | | ***Содержание*** | |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| *Приготовление и* | | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе | |  | ***2*** |  |  |
| *оформление и подготовка к* | | региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, | |  |  | ***32*** |  |
| *реализации мучных* | | песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы | |  |  |  |
|  |  |  |  |
| *кондитерских изделий из* | | приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени | |  |  |  |  |
| *пресного, пресного слоеного* | | готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *и сдобного пресного теста* | | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, | | | | | |  | ***2*** |  |  |
| *разнообразного* | | требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | |  |  |  |  |  |  |
| *ассортимента* | | ***Тематика лабораторных занятий*** | | |  |  |  |  |  | ***28*** |  |
|  |  | ***Лабораторное занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | | | | | | | | ***4*** |  |
|  |  | ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | | | | | | | ***4*** |  |
|  |  | ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | | | | | | | | ***4*** |  |
|  |  | ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | | | | | | | ***4*** |  |
|  |  | ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | | | | | | | ***4*** |  |
|  |  | ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | | | | | | | ***4*** |  |
|  |  | ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | | | | | | | ***4*** |  |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4*** | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | | | | | | | | |  |  |
|  | преподавателем). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и | | | | | | | | |  |  |
|  | справочной литературы, нормативных документов. | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки | | | | | | | | | ***10*** |  |
|  | традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. | | | | | | |  |  |  |  |
| 5. | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, | | | | | | | | |  |  |
|  | инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | | |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | **30** |  |
|  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
| ***Тема 5.1.*** | | ***Содержание*** | |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** | |  |  |
| *Изготовление и* | | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. | | | | |  | ***2*** | |  |  |
| *оформление 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 |  | ***2,3*** | | ***10*** |  |
|  |  |  | отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | от формы. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 3. | Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных | | | |  | ***2.3*** | |  |  |
|  |  |  | 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. |  |  |  |
|  | 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных |  | ***2.3*** |  |
|  | полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные |  |  |  |
|  | (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в |  |  |  |
|  | зависимости от формы. |  |  |  |
|  | 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, |  | ***2.3*** |  |
|  | шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. |  |  |  |
|  | 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, |  |  |  |
|  | применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. |  |  |  |
|  | 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. |  |  |  |
|  | ***Тематика практических и лабораторных занятий*** | |  | ***4*** |
|  | ***Лабораторная работа №*** Приготовление,оформление и подготовка к реализации пирожных | |  | ***4*** |
| ***Тема 5.2.*** | ***Содержание*** | |  |  |
| *Изготовление и* | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, | | |  |
| *оформление тортов* | 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, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | |  |
|  | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |  |  |
|  | 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных | | полуфабрикатов: | ***14*** |
|  | 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. | | |  |
|  | 4. 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. | |  |  |
|  | 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. | | |  |
|  | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |  |  |
|  | 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты | | |  |
|  | оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ***Тематика практических и лабораторных занятий*** | ***6*** |
|  |  | ***Лабораторная работа*** Приготовление,оформление и подготовка к реализации тортов | ***6*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5*** | | |  |
| 1. | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | |  |
|  | преподавателем). | |  |
| 2. | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | |  |
| 3. | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и | |  |
|  | справочной литературы, нормативных документов. | |  |
| 4. | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки | | ***6*** |
|  | традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. | |  |
| 5. | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, | |  |
|  | инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | |  |
| 6. | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | |  |
| 7. | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | |  |
| 8. | Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | |  |
| ***Учебная практика по ПМ.05*** | | |  |
| ***Виды работ:*** | | |  |

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

|  |  |
| --- | --- |
| Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | ***144*** |

1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
4. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
7. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
9. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
11. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
13. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного

инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05***

***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе ***216*** 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 издели 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.

1. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
3. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
4. 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.).
5. 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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Всего*** | ***520*** |

*задач).*

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха .

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

-мультимедийный проектор.

Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

• Плиты электрические

• Сковороды электрические

• Холодильник

• Комплект ученической мебели

• Стол с моечной ванной\*\*

• Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*

• Стол производственный с бортом

• Морозильник

• Кухонный комбайн

• Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

• Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации

• Кухонная посуда и инвентарь

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники для обучающихся:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с

3 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.Учебник для проф тех образования - 304 стр.

4.. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

Академия, 2013. – 208 с.

6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

**Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512

**Основные источники для преподавателя:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего образовательного образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер утвержденным приказом министерством образования и науки РФ от 9 декабря 2016г

2.Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,

4. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

5. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

6 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.Учебник для проф тех образования - 304 стр

7. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

8.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

58

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 05*.* Приготовление, оформление и подготовка к

реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ

общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и

санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03.

Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для

лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с

использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с

подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия

Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием,

производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям

международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на

формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная

(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и

обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных

занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При

реализации

программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие

виды практик: учебная и производственная.

38

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как

* несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так

* в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,

контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль

39

освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми

* реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности,

40

указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

41

1. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

***Профессио-***

***нальные Оцениваемые знания и умения, действия Методы оценки Критерии оценки компетенции***

***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий

|  |  |
| --- | --- |
| *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 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |
| ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |
| *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |
| *опроса;* | *ответов.* |
| *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
| *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |
| *теоретической части* | *точность формулировок,* |
| *проектов, учебных* | *адекватность применения* |
| *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | кондитерских изделий; | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных | | | | | |  |  |  |
|  | кондитерских изделий | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Умения:*** |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |  |
|  | выбирать, рационально размещать на рабочем месте | | | | |  | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |  |
|  | оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии | | | | | | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |  |
|  | с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | | | | |  | *занятиям;* | *точность формулировок,* |  |
|  |  | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |  |
|  | проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем | | | | | |  |
|  | *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |  |
|  | месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, | | | | | |  |
|  | *(самостоятельной)* |  |  |
|  | стандартами чистоты; | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | *работы:* |  |  |
|  | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |
|  | документацию, соблюдать санитарные требования; | | | | |  |  |  |  |
|  | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; | | | | | |  |  |  |
|  | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; | | | | | | *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |  |
|  | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и | | | | | | *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |  |
|  | раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в | | | | | | *выполняемых действий в* | *способов действий,* |  |
|  | соответствии со стандартами чистоты; | | | | |  | *процессе* | *методов, техник,* |  |
|  | соблюдать | правила | мытья |  | кухонных ножей, | острых, | *практических/лабораторных* | *последовательностей* |  |
|  |  | *занятий,* | *действий и т.д.* |  |
|  | травмоопасных частей технологического оборудования; | | | | |  |  |
|  |  | *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |  |
|  | - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; | | | | | |  |
|  | *практики* | *-Соответствие* |  |
|  | соблюдать | условия | хранения | | производственной | посуды, |  |
|  |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  | инвентаря, инструментов; | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | *регламентов* |  |
|  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, | | | | |  |  |  |
|  |  |  | *-Рациональность действий* |  |
|  | инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском | | | | | |  | *и т.д.* |  |
|  | цехе; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | подготавливать к работе, проверять технологическое | | | | |  | ***Промежуточная*** |  |  |
|  | оборудование, производственный инвентарь, инструменты, | | | | | |  |  |
|  | весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и | | | | | | ***аттестация****:* | *-Адекватность,* |  |
|  | регламентами, стандартами чистоты; | | | |  |  | *- экспертная оценка* |  |
|  |  |  | *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |  |
|  | соблюдать | правила | техники | | безопасности, | пожарной |  |
|  | *заданий на зачете/экзамене* | *способов действий,* |  |
|  | безопасности, охраны труда; | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | *по МДК;* | *методов, техник,* |  |
|  | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем | | | | | |  |
|  | *- экспертная оценка* | *последовательностей* |  |
|  | месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, | | | | | |  |
|  | *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |  |
|  | хранения, | подготовки | к | транспортированию | | готовых |  |
|  | *производственной практике* | *-Точность оценки* |  |
|  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | |  |  | *-Соответствие* |  |
|  | оценивать | наличие, проверять | |  | органолептическим | способом |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 43 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, |  | *регламентов* |  |
| пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных | ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий* |  |
| материалов; | *- экспертная оценка* | *и т.д.* |  |
| осуществлять их выбор в соответствии с технологическими | *сформированности ПК и ОК* |  |  |
| *на демонстрационном* | *Правильное выполнение* |  |
| требованиями; |  |
| *экзамене* | *заданий в полном объеме* |  |
| обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и |  |
|  |  |  |
| регламентами, стандартами чистоты; |  |  |  |
| своевременно оформлять заявку на склад |  |  |  |

***Действия:***

подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении

работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий;

подбор, подготовка к работе, проверка технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов;

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),

отпуска, 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

***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 5.1, 5.2* | **Знания**: | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |  |
|  | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора | ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |  |
|  | основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |  |
|  | сочетаемости, взаимозаменяемости; | *опроса;* | *ответов.* |  |
|  | критерии оценки качества основных продуктов и | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  | дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; |  |
|  |  | *ответов.* |  |
|  | виды, характеристика, назначение, правила подготовки |  |  |
|  | *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |  |
|  | отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |  |
|  | *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |  |
|  | характеристика региональных видов сырья, продуктов; |  |
|  | *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |  |
|  | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |  |
|  | *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |  |
|  | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила | *теоретической части* | *точность формулировок,* |  |
|  | их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного | *проектов, учебных* | *адекватность применения* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | 44 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| продукта; |  |  |  | *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |  |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации | | | |  | *терминологии* |  |
| оборудования, инвентаря инструментов; | | |  | ***Промежуточная*** |  |  |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных | | | |  |  |
| ***аттестация*** |  |  |
| полуфабрикатов; |  |  |  |  |  |
|  |  |  | *в форме* |  |  |
| органолептические способы определения готовности; | | | |  |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |  |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; | | | |  |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |  |
| условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том | | | |  |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |  |
| числе промышленного производства | | |  |  |
|  | *-письменных/ устных* | *ответов.* |  |
| требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; | | | | *ответов,* |  |  |
| правила | маркирования | упакованных | отделочных |  |  |  |
| полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | | |  | *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  |  |  |  |  | *ответов* |  |
| **Умения:** |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |  |
| подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | | | | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |  |
| оценка качества и безопасности основных продуктов и | | | | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |  |
| дополнительных ингредиентов; | |  |  | *занятиям;* | *точность формулировок,* |  |
| организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных | | | | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |  |
| *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |  |
| полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности | | | |  |
| *(самостоятельной)* |  |  |
| продукции, товарного соседства; | |  |  |  |  |
|  |  | *работы:* |  |  |
| 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; | | |  | *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |  |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с | | | | *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |  |
| нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | | | | *выполняемых действий в* | *способов действий,* |  |
| использовать региональные продукты для приготовления | | | | *процессе* | *методов, техник,* |  |
| отделочных полуфабрикатов; | |  |  | *практических/лабораторных* | *последовательностей* |  |
| хранить, | подготавливать | отделочные | полуфабрикаты | *занятий,* | *действий и т.д.* |  |
| *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |  |
| промышленного | производства: | желе, гели, глазури, посыпки, | |  |
| *практики* | *-Соответствие* |  |
| фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; | | |  |  |
|  |  | *требованиям инструкций,* |  |
| выбирать, применять комбинировать различные методы | | | |  |  |
|  | *регламентов* |  |
| приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: | | | |  |  |
|  | *-Рациональность действий* |  |
| - готовить желе; |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | *и т.д.* |  |

* хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,

45

термостабильные начинки и пр.;

* 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 жженый 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

**Действия:**

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;

***Промежуточная аттестация****:*

* *экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*
* *экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*

***Итоговый контроль****:*

* *экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*

*-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 в полном объеме*

***Раздел модуля 3.*** Изготовление,творческое оформление,подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 5.1-5.3* | **Знания:** | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |  |
|  | ассортимент, характеристика, правила выбора основных | ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |  |
|  | продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |  |
|  | сочетаемости, взаимозаменяемости; | *опроса;* | *ответов.* |  |
|  |  |  |  |
|  | критерии оценки качества основных продуктов и | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  |  |  |
|  |  |  | 46 |  |

дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

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;

|  |  |
| --- | --- |
|  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
| *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |
| *теоретической части* | *точность формулировок,* |
| *проектов, учебных* | *адекватность применения* |
| *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |
|  |  |

47

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | правила общения с потребителями; |  |  |  |
|  | базовый словарный запас на иностранном языке; |  |  |  |
|  | техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |  |
|  | **Умения:** | ***Текущий контроль:*** |  |  |
|  | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |  |
|  | оценка качества и безопасности основных продуктов и | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |  |
|  | дополнительных ингредиентов; | *занятиям;* | *точность формулировок,* |  |
|  | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |  |
|  | организовывать их хранение в процессе приготовления |  |
|  | *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |  |
|  | хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по |  |
|  | *(самостоятельной)* |  |  |
|  | безопасности продукции, товарного соседства; |  |  |
|  | *работы:* |  |  |
|  | 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 | *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |  |
|  | нормами закладки, особенностями заказа; | *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |  |
|  | использовать региональные продукты для приготовления | *выполняемых действий в* | *способов действий,* |  |
|  | хлебобулочных изделий и хлеба | *процессе* | *методов, техник,* |  |
|  | выбирать, применять комбинировать различные способы | *практических/лабораторных* | *последовательностей* |  |
|  | *занятий,* | *действий и т.д.* |  |
|  | приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа |  |
|  | *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |  |
|  | питания, вида основного сырья, его свойств: |  |
|  | *практики* | *-Соответствие* |  |
|  | - подготавливать продукты; |  |
|  |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  | - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным |  |  |
|  |  | *регламентов* |  |
|  | способом вручную и с использованием технологического |  |  |
|  |  | *-Рациональность действий* |  |
|  | оборудования; |  | *и т.д.* |  |
|  | - подготавливать начинки, фарши; |  |  |  |
|  | - подготавливать отделочные полуфабрикаты; | ***Промежуточная*** |  |  |
|  | - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из |  |  |
|  | дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием | ***аттестация****:* | *-Адекватность,* |  |
|  | механического оборудования; | *- экспертная оценка* |  |
|  | *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |  |
|  | - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку |  |
|  | *заданий на зачете/экзамене* | *способов действий,* |  |
|  | готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; |  |
|  | *по МДК;* | *методов, техник,* |  |
|  | - проводить оформление хлебобулочных изделий; |  |
|  | *- экспертная оценка* | *последовательностей* |  |
|  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, |  |
|  | *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |  |
|  | инструменты в соответствии со способом приготовления |  |
|  | *производственной практике* | *-Точность оценки* |  |
|  | проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед |  | *-Соответствие* |  |
|  | отпуском, упаковкой на вынос; |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  |  |  | 48 |  |

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба

рассчитывать стоимость,

вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

составлять отчет по платежам;

поддерживать визуальный контакт с потребителем;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

хлебобулочных изделий и хлеба;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

**Действия:**

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

|  |  |
| --- | --- |
|  | *регламентов* |
| ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий* |
| *- экспертная оценка* | *и т.д.* |
| *сформированности ПК и ОК* |  |
| *на демонстрационном* | *Правильное выполнение* |
| *экзамене* | *заданий в полном объеме* |
|  |  |

***Раздел модуля 4.*** Изготовление,творческое оформление,подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 5.1, 5.2,* | **Знания:** | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |  |
| *5.4* | ассортимент, характеристика, правила выбора основных | ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |  |
|  | продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |  |
|  | сочетаемости, взаимозаменяемости; | *опроса;* | *ответов.* |  |
|  |  |  |  |
|  | критерии оценки качества основных продуктов и | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  | дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | 49 |  |

разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

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;

|  |  |
| --- | --- |
|  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
| *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |
| *теоретической части* | *точность формулировок,* |
| *проектов, учебных* | *адекватность применения* |
| *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |
|  |  |

50

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | правила общения с потребителями; |  |  |  |
|  | базовый словарный запас на иностранном языке; |  |  |  |
|  | техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |  |
|  | **Умения:** | ***Текущий контроль:*** |  |  |
|  | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |  |
|  | оценка качества и безопасности основных продуктов и | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |  |
|  | дополнительных ингредиентов; | *занятиям;* | *точность формулировок,* |  |
|  | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |  |
|  | организовывать их хранение в процессе приготовления мучных |  |
|  | *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |  |
|  | кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности |  |
|  | *(самостоятельной) работы* |  |  |
|  | продукции, товарного соседства; |  |  |
|  |  |  |  |
|  | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; |  |  |  |
|  | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных | *- экспертная оценка* |  |  |
|  | кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; | *демонстрируемых умений,* |  |  |
|  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с | *выполняемых действий в* | *-Адекватность,* |  |
|  | нормами закладки, особенностями заказа; | *процессе* | *оптимальность выбора* |  |
|  | использовать региональные продукты для приготовления | *практических/лабораторных* | *способов действий,* |  |
|  | мучных кондитерских изделий | *занятий,* | *методов, техник,* |  |
|  | выбирать, применять комбинировать различные способы | *учебной и производственной* | *последовательностей* |  |
|  | *практики* | *действий и т.д.* |  |
|  | приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа |  |
|  |  | *-Точность оценки* |  |
|  | питания, вида основного сырья, его свойств: |  |  |
|  |  | *-Соответствие* |  |
|  | - подготавливать продукты; |  |  |
|  |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  | - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, |  |  |
|  |  | *регламентов* |  |
|  | бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное |  |  |
|  |  | *-Рациональность действий* |  |
|  | вручную и с использованием технологического оборудования; |  | *и т.д.* |  |
|  | - подготавливать начинки, | ***Промежуточная*** |  |  |
|  | отделочные полуфабрикаты; | ***аттестация****:* |  |  |
|  | - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку | *- экспертная оценка* |  |  |
|  | готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; | *выполнения практических* | *-Адекватность,* |  |
|  | - проводить оформление мучных кондитерских изделий; | *заданий на зачете/экзамене* |  |
|  | *по МДК;* | *оптимальность выбора* |  |
|  | выбирать , безопасно использовать оборудование, |  |
|  | *- экспертная оценка* | *способов действий,* |  |
|  | производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии |  |
|  | *отчетов по учебной и* | *методов, техник,* |  |
|  | со способом приготовления |  |
|  | *производственной практике* | *последовательностей* |  |
|  | Проверять качество мучные кондитерские изделия перед |  |
|  |  | *действий и т.д.* |  |
|  | отпуском, упаковкой на вынос; |  |  |
|  |  | *-Точность оценки* |  |
|  | порционировать (комплектовать) с учетом рационального |  | *-Соответствие* |  |
|  | использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности | ***Итоговый контроль****:* | *требованиям инструкций,* |  |
|  |  |  | 51 |  |

готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий

* учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для

транспортирования мучных кондитерских изделий

рассчитывать стоимость,

вести учет реализованных мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента;

пользоваться контрольно-кассовыми 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

мучных кондитерских изделий;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

**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

|  |  |
| --- | --- |
| *- экспертная оценка* | *регламентов* |
| *сформированности ПК и ОК* | *-Рациональность действий* |
| *на демонстрационном* | *и т.д.* |
| *экзамене* |  |
|  | *Правильное выполнение* |
|  | *заданий в полном объеме* |
|  |  |

***Раздел модуля 5.*** Изготовление,творческое оформление,подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 5.1, 5.2,* | **Знания:** | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |  |
| *5.5* | ассортимент, характеристика, правила выбора основных | ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |  |
|  | продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |  |
|  | сочетаемости, взаимозаменяемости; | *опроса;* | *ответов.* |  |
|  |  |  |  |
|  | критерии оценки качества основных продуктов и | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  |  |  |
|  |  |  | 52 |  |

дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления пирожных и тортов, 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;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

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;

|  |  |
| --- | --- |
|  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
| *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |
| *теоретической части* | *точность формулировок,* |
| *проектов, учебных* | *адекватность применения* |
| *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |
|  |  |

53

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | базовый словарный запас на иностранном языке; | | | |  |  |  |  |
|  | техника общения, ориентированная на потребителя | | | | |  |  |  |
|  | **Умения:** |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |  |
|  | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | | | | | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |  |
|  | оценка качества и безопасности основных продуктов и | | | | | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |  |
|  | дополнительных ингредиентов; | | |  |  | *занятиям;* | *точность формулировок,* |  |
|  |  |  | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |  |
|  | организовывать их хранение в процессе приготовления | | | | |  |
|  | *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |  |
|  | пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности | | | | |  |
|  | *(самостоятельной) работы* |  |  |
|  | 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 | | | | | *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |  |
|  | нормами закладки, особенностями заказа; | | | |  | *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |  |
|  | использовать региональные продукты для приготовления | | | | | *выполняемых действий в* | *способов действий,* |  |
|  | пирожных и тортов; | |  |  |  | *процессе* | *методов, техник,* |  |
|  | выбирать, применять комбинировать различные способы | | | | | *практических/лабораторных* | *последовательностей* |  |
|  | *занятий,* | *действий и т.д.* |  |
|  | приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: | | | | |  |
|  | *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |  |
|  | - подготавливать продукты; | | |  |  |  |
|  |  |  | *практики* | *-Соответствие* |  |
|  | - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, | | | | |  |
|  |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  | бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное | | | | |  |  |
|  |  | *регламентов* |  |
|  | вручную и с использованием технологического оборудования; | | | | |  |  |
|  |  | *-Рациональность действий* |  |
|  | - подготавливать начинки, кремы, | | | |  |  | *и т.д.* |  |
|  | отделочные полуфабрикаты; | | |  |  |  |  |  |
|  | - проводить формование рулетов из бисквитного | | | | | ***Промежуточная*** |  |  |
|  | полуфабриката; |  |  |  |  |  |  |
|  | - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к | | | | | ***аттестация****:* | *-Адекватность,* |  |
|  | безопасности готовой продукции; | | |  |  | *- экспертная оценка* |  |
|  |  |  | *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |  |
|  | выбирать | , | безопасно | использовать | оборудование, |  |
|  | *заданий на зачете/экзамене* | *способов действий,* |  |
|  | производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии | | | | |  |
|  | *по МДК;* | *методов, техник,* |  |
|  | со способом приготовления; | | |  |  |  |
|  |  |  | *- экспертная оценка* | *последовательностей* |  |
|  | Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, | | | | |  |
|  | *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |  |
|  | упаковкой на вынос; | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | *производственной практике* | *-Точность оценки* |  |
|  | порционировать (комплектовать) с учетом рационального | | | | |  | *-Соответствие* |  |
|  | использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности | | | | |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  | готовой продукции; | |  |  |  |  | *регламентов* |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 54 |  |

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;

рассчитывать стоимость,

вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

пользоваться контрольно-кассовыми 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

**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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий* |
| *- экспертная оценка* | *и т.д.* |
| *сформированности ПК и ОК* |  |
| *на демонстрационном* | *Правильное выполнение* |
| *экзамене* | *заданий в полном объеме* |
|  |  |

56