




ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

ГБПОУ МО «ДТ»

 /Н.Е.Горшкина/  
«13» апреля 2021г.

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Дмитров, 2021г.

---



Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г. и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. (Регистрационный № 44898), на основе примерной программы профессионального модуля **ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, входящего в состав примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** [зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228, дата регистрации в реестре: 18.12.2018.; <https://fumo-spo.ru/?p=news&show=271>]

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Авторы-разработчики:

Кочерова Г.А. -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

\_\_\_\_\_ -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

\_\_\_\_\_ -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК профессиональной подготовки

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /Д.Н. Касяненко/

«07» апреля 2021 г.  
Протокол №4

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя  
Директор столовой «Дело вкуса»

О.С. Буянова /О.С. Буянова/  
«12» апреля 2021 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>24</b>



## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** профессиональный модуль включает вариативную часть общепрофессионального цикла ППКРС.

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

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



ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>



#### **1.4.Количество часов на освоение рабочей программы:**

Профессионального модуля всего – 757 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 757 часов, включая:  
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 183;

*Объем времени обязательной части ППКРС 520 часов*

*Объем времени вариативной части ППКРС 237 часов*

Самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

Учебной практики – 72 часов

Производственной практики – 432 часа

#### **5. Форма промежуточной аттестации**

по профессиональному модулю - Э

по МДК.05.01- ДЗ

по МДК .05.02-экзамен

по учебной практике - ДЗ

по производственной практике - ДЗ



## 2. Структура и содержание профессионального модуля

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

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	Производственная, часов
			Учебная, часов	в т. ч. Теоретическое обучение	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	всего, часов	в т. ч., курсовой проект (работа), часов		
ПК 4.1 – 4.5 ОК 01-05, 09	<b>МДК 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>72</b>	<b>72</b>	72	-	-	-	-	
ПК 4.2 – 4.5 ОК 01-05, 09,10	<b>МДК 05.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>181</b>	<b>181</b>	121	60	-	-	-	
ПК 4.1 – 4.5 ОК 01-05, 09	Учебная и производственная практика	<b>72/360</b>							
<b>Всего:</b>		<b>757</b>	<b>253</b>	<b>183</b>	<b>70</b>	-	-	<b>72</b>	<b>432</b>



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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах	Уровень усвоения
1	2		3	4
<b>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			72	
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			72	
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	<b>Содержание</b>			
	1-2	<b>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.	2	2,3
	3-4	<b>Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	
	5-6	<b>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации</i>	<b>Содержание</b>			
	7-8 9-10	<b>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</b>	4	2,3
	11-12 13-14	<b>Техническое оснащение: Механическое оборудование для кондитерского производства.</b> Виды, классификация, назначение, правила эксплуатации.	4	
	15-16	<b>Тепловое оборудование для кондитерского производства.</b> Виды, классификация, назначение, правила эксплуатации.	2	





<i>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	17-18	<b>Холодильное, вспомогательное оборудование для кондитерского производства.</b> Виды, классификация, назначение, правила эксплуатации.	2	
	19-20	<b>Техника безопасности при работе на различных участках кондитерского цеха.</b>	2	
	21-22	<b>Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	23-24	<b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	
	25-26	<b>Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</b>	2	
	27-28	<b>Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	
	29-30	<b>Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене персонала.</b>	2	
<b>Тема 1.3.</b> <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	<b>Содержание</b>			
	31-32 33-34 35-36	<b>Характеристика, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
	37-38	<b>Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</b>	2	
	39-40 41-42	<b>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4	
	43-44	<b>Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции</b>	2	
	45-46	<b>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</b>	2	
	47-48	<b>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	
	49-50	<b>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</b>	2	



	51-52	<b>Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов</b>	2	
	53-54	<b>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и тех. Процессы их приготовления</b>	2	
	55-56	<b>Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения</b>	2	
	57-58	<b>Ассортимент мучных кондитерских изделий</b>	2	
	59-60	<b>Оценка качества и хранение мучных кондитерских изделий</b>	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>10</b>	
	61-64	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	65-66	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	2,3
	67-68	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	69-70	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	71-72	Дифф. зачет	2	
<b>Всего:</b>			<b>72</b>	
<b>Раздел модуля МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>181</b>	
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	<b>Содержание</b>		14	2,3
	1-2	<b>Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов.</b>	2	
		<b>Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.</b>	2	



	3-4	<b>Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</b>		
	5-6	<b>Приготовление помады</b> (основной, сахарной, молочной, шоколадной) <b>правила и режимварки</b> , последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. <b>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</b>	2	
	7-8	<b>Приготовление карамели.</b> Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. <b>Простые украшения из карамели</b> , их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <b>требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>	2	
	9-10	<b>Приготовление желе.</b> Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. <b>Украшения из желе</b> , их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <b>Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.</b>	2	
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление глазури</i>	11-12	Виды глазури в зависимости от сырья. <b>Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.</b>	2	
	13-14	<b>Использование различных видов глазури, правила и варианты оформления.</b>	2	



<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	15-16	Классификация, технология приготовления и требования к качеству и хранению кремов.	2	
	17-18	Приготовление сливочных, кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	19-20	Приготовление белковых, заварных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	21-22	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	1-4	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4	3
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>		2	
	23-24	Сахарная мастика, марципан: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>		4	
	25-26	Виды посыпок и крошки; характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	27-28	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>		4	
	29-30	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	31-32	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</b> 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.			10	3



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.			
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
<i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	33-34	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	35-36	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
			2,3
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	37-38	Виды, характеристика фаршей и начинок.	2
	39-40	Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса, ягод, фруктов и др.	
	41-42	Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	4
			2,3
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
<i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	43-44	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация и характеристика теста. Способы разрыхления теста.	4
	45-46		
	47-48	Приготовление дрожжевого теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	49-50		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
5-8	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4	3
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<i>Приготовление, оформление и подготовка к</i>	51-52	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
			2,3



реализации хлебобулочных изделий и хлеба	53-54	<b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b> , в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	3
	55-56			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	9-12	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	
	13-16	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	
17-20	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4		
21-24	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4		
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		6	3	
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		48		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>			
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	57-58	Виды, классификация, ассортимент бездрожжевых мучных кондитерских изделий.	2	
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>			



Приготовление оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	59-61	<b>Приготовление пресного, пресного слоеного теста и изделий из него.</b> Методы и способы		3
	62-65	<b>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	66-69	<b>Приготовление пряничного, теста и изделий из него.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	70-74	<b>Приготовление песочного теста и изделий из него.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	5	
	75-78	<b>Приготовление воздушного теста и изделий из него.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	79-82	<b>Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	83-86	<b>Приготовление миндального теста и изделий из него.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	87-90	<b>Приготовление заварного теста и изделий из него.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	91-95	<b>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>	5	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			26	



	25-28	Расчет сырья и составление технологических карт(для выполнения л/р).	4	
	29-32	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, пряничного и сдобного пресного теста.	4	
	33-36	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	
	37-40	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста.	4	
	41-44	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>				
		1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов 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.	4	
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			56	
<b>Тема 5.1.</b> <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	<b>Содержание</b>			
	96-97	<b>Классификация и характеристика пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных.</b>	2	
	98-99	<b>Приготовление, оформление и требования к качеству бисквитных пирожных.</b>	2	
	100-101	<b>Приготовление, оформление и требования к качеству песочных пирожных.</b>	2	
	102-103	<b>Приготовление, оформление и требования к качеству слоеных пирожных.</b>	2	
	104-105	<b>Приготовление, оформление и требования к качеству заварных пирожных</b>	2	
	106-107	<b>Приготовление, оформление и требования к качеству воздушных и миндальных пирожных.</b>	2	
	108-109	<b>Приготовление, оформление и требования к качеству крошковых пирожных.</b>	2	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			18	





	45-48	<i>Лабораторная работа № 10.</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных и крошковых пирожных.	6	
	49-52	<i>Лабораторная работа № 11.</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных из песочного и заварного и воздушного теста.	6	
	53-56	<i>Лабораторная работа № 12.</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных из пресного слоеного теста.	6	
<b>Тема 5.2.</b> <i>Изготовление и оформление тортов</i>	<b>Содержание</b>		12	2,3
	110-111	<b>Классификация и характеристика тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов.</b>	2	
	112-113	<b>Приготовление, оформление, требования к качеству и хранению бисквитных тортов.</b>	2	
	114-115	<b>Приготовление, оформление, требования к качеству и хранению песочных тортов.</b>	2	
	116-117	<b>Приготовление, оформление, требования к качеству и хранению слоеных тортов.</b>	2	
	118-119	<b>Приготовление, оформление, требования к качеству и хранению воздушных и воздушно-ореховых тортов.</b>	2	
	120-121	<b>Приготовление, оформление, требования к качеству и хранению муссовых тортов.</b>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		4	
57-60	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4	2,3	
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b>			72	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				



<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (проводится концентрированно) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li><li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li></ol>	432	



<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Всего ПМ 05.</b>		<b>757</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

##### Учебные кабинеты:

«Технологии кулинарного и кондитерского производства»

«Технического оснащения и организации рабочего места»

**Лаборатория** «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

**Оборудование учебных кабинетов:** доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами:

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование лаборатории** «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» **технологическим оборудованием:**

	Блендер Браун МНСВС	Фритюрница Beckers FR6	
	Гриль «Саламандра» AIRHOT SGE-	Фритюрница FT4	
460		Фритюрница MOULINEX	AM
	Куттер SIRMAN C 4W	101430	
	Миксер КММ 750	Холодильник Indezit BIA	161
	Миксер GASTROMIX B	670x600x1670	
	Мясорубка 8ДХ	Холодильник «Бирюса- 133R»	
12E	Мясорубка KONCAR MEM	Электрокипятильник AIRHOT	
		WB20	
	Мясорубка Браун 1500	Пароварка FS 560	
	Печь конвекционная UNOX	Пароконвектомат PIRON G910RXS	
	Плита электрическая ПЭ- 05101	D	
	Погружной блендер Braun 1	Плита ITERMA ПКЭ- 4ПР-	
	Погружной блендер Vitek VT-	1070/850/860- 64	
1480GY		Расстоечный шкаф ITERMA PR-	
	Слайсер LUSSO 25GL	910	
	Тестомес ITPIZZA SK- 10 1ф	Пекарский шкаф PIRON центр	

**Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**



- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS» Централизация
- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/ СП - Н 3
- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н
- Ванна моечная трехсекционная сварная ВСМ -3/530-Н
- Весы ВНЦ 2/25- 1т для учебных целей
- Весы ВУС 3/150 М нержавеющей
- Весы лабораторные CAS MWP– 3000Н центр 2013г
- Весы электрон. порционные CAS SW- 5 центр 2013г
- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200\*400
- Стенка 8 шкафов
- Стол учителя
- Тестомес ITPIZZA SK- 10 1ф
- Весы цифер. 200г
- Гастроемкость GN/1- 100
- Гастроемкость GN1/1- 20
- Гастроемкость GN1/1- 40
- Гастроемкость GN1/2- 100
- Гастроемкость GN1/2- 65
- Доска классная
- Кастрюля алюминиевая(ковш)
- Крышка к гастроемкости GN1/1
- Лист для пекарского шкафа
- Сковорода TEFAL
- Сковорода нерж. порционная ф160мм б/крышки
- Сковорода чугун с литой ручкой
- Фондю d 17
- Посуда для микроволновки
- Стол полированный
- Стол производственный
- Стулья
- Часы настенные
- Аптечка универсальная
- Стойка
- Ваза для крема
- Вилка сотовая
- Вырубка с выталкивателем бабочки(101)
- Вырубка с выталкивателем

#### Ромашки(101)

- Грунталь магнит
- Дуршлаг
- Картофелемялка
- Кастрюля 1,5л
- Кастрюля 11л
- Кастрюля алюминиевая
- Кокотница
- Ложка соловая
- Ложка чайная
- Лопатка широкая
- Миска из нерж.(79)
- Набор ножей 6 предметов
- Набор насадок 26шт(101)
- Нож овощной
- Нож столовый
- Нож универсальный
- Подносы набор
- Подставка вращающ. металлическая(101)
- Подставка для трех тортов(101)
- Подставка для тортов 3-х ярусная(101)
- Рюмка для вина
- Салатник 240мл
- Салфетки 50x50
- Сито металлические
- Скалка
- Сковорода
- Сковорода чугунная
- Сотейник
- Соусник
- стаканы
- Тарелка глубокая
- Тарелка для пиццы
- Тарелка из нержавеющей(79)
- Тарелка мелкая
- Термометр цифровой от-50 до +300(101)
- Форма для торта
- Принтер Canon лазерный
- Пергамент фольга
- Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов



Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основная литература**

1. Бурчакова И.Ю.. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник И.Ю. Бурчакова. - М: Издательский центр «Академия», 2018. – 384с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова – М: Издательский центра «Академия», 2014

3. Производственное обучение профессии «Кондитер»: П801 в 2 ч. – Ч. 1(2): учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В.Доценко. - 5-е изд., стер - М: Издательский центра «Академия», 2016 –192 с (208 с.).

#### **3.2.3. Интернет источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909/highlight/О%20качестве%20и%20безопасности%20пищевых%20продуктов:1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/166149/paragraph/4/highlight/ПРАВИТЕЛЬСТВО%20РОССИЙСКОЙ%20ФЕДЕРАЦИИ%20ПОСТАНОВЛЕНИЕ%20от%2015%20августа%201997%20г.%20№%201036%20ОБ%20УТВЕРЖДЕНИИ%20ПРАВИЛ%20ОКАЗАНИЯ%20УСЛУГ%20ОБЩЕСТВЕННОГО%20ПИТАНИЯ:3>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125153/paragraph/57006/highlight/3.%20Сан%20ПиН%20202.3.6.%201079-01:7>



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля(вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li><li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li><li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li><li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li><li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li><li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li><li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li></ul>
<p><b>ПК 5.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание</li></ul>



<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li><li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li><li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li><li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<ul style="list-style-type: none"><li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li></ul></li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none"><li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li><li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li></ul></li></ul>
---	--





	<ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li><li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li></ul>
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"><li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li><li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li><li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li><li>– адекватность определения потребности в информации;</li><li>– эффективность поиска;</li><li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li><li>– разработка детального плана действий;</li><li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li><li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li></ul>
<b>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"><li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li><li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li><li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li><li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li></ul>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li><li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li></ul>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"><li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li><li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li></ul>
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"><li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li><li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li></ul>



<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li></ul>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li><li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>