

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
профессиональной подготовки  
Л.Н. Касяненко /Л.Н. Касяненко  
«08» 04 2021 г.  
Протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМР  
Н. Е. Горюшкина /Н. Е. Горюшкина /  
» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

СОГЛАСОВАНО

Директор столовой

«Дело вкуса»

О.С. Буянова /О.С.Буянова

«08» 04 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, 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

### 1.2.3. Личностные результаты

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ <i>(дескрипторы)</i>	Код ЛР
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
--------------------------------	---

	<p>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>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего –646 часов, в том числе:

#### **МДК.05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Объем образовательной программы - 76 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 54 часа;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 8 часов.

**Промежуточная аттестация – экзамен**

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Объем образовательной программы – 156 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 130 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 12 часов.

**Промежуточная аттестация – экзамен**

**Учебная практика по модулю 144 часа**

**Производственная практика по модулю 252 часа**

**Экзамен по модулю 18 часов**



## 2. Структура и содержание профессионального модуля

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

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных 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-МДК 05.01, ОК 01-05, 09	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	76	54	36	-	8	-		
ПК 4.2-МДК 05.02, ОК 01-05, 09,10	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	156	130	121	80	12	-		
	Экзамен по модулю	18							
	<b>Всего:</b>	<b>646</b>		<b>157</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>252</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
<i>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			72	
<i>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			72	
<i>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	<i>Содержание</i>			
	1-2	<b>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.</b>	2	
	3-4	<b>Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	2,3
	5-6	<b>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	
<i>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и</i>	<i>Содержание</i>			
	7-8	<b>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</b>	4	2,3
	9-10			
	11-12	<b>Техническое оснащение: Механическое оборудование для кондитерского производства.</b>	4	
	13-14	<b>Виды, классификация, назначение, правила эксплуатации.</b>		

<i>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	15-16	<b>Тепловое оборудование для кондитерского производства.</b> Виды, классификация, назначение, правила эксплуатации.	2	
	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. отпуску на вынос</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	23-24	<b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест</b> по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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	<b>Характеристика, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов,</b> используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6		
33-34				
35-36				
37-38	<b>Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</b>	2		
39-40	<b>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4		
41-42				
43-44	<b>Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции</b>	2		
45-46	<b>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов,</b> их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2		
47-48	<b>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов,</b> используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
49-50	<b>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их</b>	2		

		сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.		
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><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></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><i>Всего:</i></b>			<b>72</b>	
<b><i>Раздел модуля МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>			<b>181</b>	
<b><i>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></b>				
<b><i>Тема 2.2.</i></b> <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на</i>	<b><i>Содержание</i></b>		14	2,3
	1-2	<b>Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Органолептические способы определения готовности сиропов.	2	

<i>их основе.</i>	3-4	<b>Приготовление сиропов</b> (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. <b>Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</b>	2	
	5-6	<b>Приготовление помады</b> (основной, сахарной, молочной, шоколадной) <b>правила и режим варки</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>	2, 3
	5-16	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	
	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		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2, 3
	23-24	Сахарная мастика, марципан: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2, 3
	25-26	Виды посыпок и крошки; характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	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>		<b>4</b>	2, 3
	29-30	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	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>			<b>10</b>	<b>3</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				

<p><b>3.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p><b>4.</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>5.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p><b>6.</b> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p><b>7.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p><b>8.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p><b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b></p>				
<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. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	4	
	41-42			
			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>	<b>2,</b>	

<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	51-52	<b>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>	2	3	
	53-54 55-56	<b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения</b>	4		
	<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>				
	9-12	<b><i>Лабораторная работа.</i></b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	3	
	13-16	<b><i>Лабораторная работа.</i></b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4		
	17-20	<b><i>Лабораторная работа.</i></b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4		
	21-24	<b><i>Лабораторная работа.</i></b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4		
<b><i>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</i></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><i>Тема 4.1.</i></b>	<b><i>Содержание</i></b>				
<i>Мучные кондитерские</i>	57-58	Виды, классификация, ассортимент бездрожжевых мучных кондитерских изделий.	2		



изделия из бездрожжевого теста				
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	<b>Содержание</b>			
	59-61	<b>Приготовление пресного, пресного слоеного теста и изделий из него.</b> Методы и способы		<b>3</b>
	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.	<b>4</b>	
	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.	<b>4</b>	
	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.	<b>5</b>	
	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.	<b>4</b>	
	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.	<b>4</b>	
	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.	<b>4</b>	
	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.	<b>4</b>	
	91-95	<b>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>	<b>5</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>26</b>
25-28	Расчет сырья и составление технологических карт (для выполнения л/р).	<b>4</b>		
29-32	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, пряничного и сдобного пресного теста.	<b>4</b>		

	33-36	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	
	37-40	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста.	4	
	41-44	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</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 и изделий 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>	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	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации	6		

		бисквитных и крошковых пирожных.		
	49-52	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных из песочного и заварного и воздушного теста.	6	
	53-56	<b>Лабораторная работа № 12.</b> 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	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4	2,3
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b>			144	
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и</li> </ol>				

<p>кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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> <p><b>8.</b> 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><b>16.</b> Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>17.</b> 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>		
--	--	--

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

252

**Всего:**

646

### 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 Beekers FR6
	Гриль «Саламандра» AIRHOT SGE-	Фритюрница FT4
460	Куттер SIRMAN C 4W	Фритюрница MOULINEX AM
	Миксер КММ 750	101430
	Миксер GASTROMIX B	Холодильник Indezit BIA 161
	Мясорубка 8ДХ	670x600x1670
	Мясорубка KONCAR MEM	Холодильник «Бирюса- 133R»
12E	Мясорубка Браун 1500	Электрокипятильник AIRHOT
	Печь конвекционная UNOX	WB20
	Плита электрическая ПЭ- 05101	Пароварка FS 560
	Погружной блендер Braun 1	Пароконвектомат PIRON G910RXS
	Погружной блендер Vitek VT-	D
1480GY	Слайсер LUSSO 25GL	Плита ITERMA ПКЭ- 4ПР-
	Тестомес ITPIZZA SK- 10 1ф	1070/850/860- 64
		Расстоечный шкаф ITERMA PR-
		910
		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 мочная 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 ТРИZZA 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 50х50
- 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/O%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%202015%20августа%20201997%20г.%20N%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%202.3.6.%201079-01:7>



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

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<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 ХАССП), 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 недоброкачественных</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>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>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>

<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<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>