

государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Одиссей»
Н.В. Соколова
(подпись) (И.О. Фамилия)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «УИ ТЛТУ»
Для Т.А. Туранчиева
Приказ № 15 от «27» сентября 2020



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 20 20

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
рабочей программы профессионального модуля 05
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

представленного мастером производственного обучения ГБПОУ «УИ ТЛТУ»

Иванов Иван Иванович

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	✓			
2.	Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно	✓			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	✓			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»					
4.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	✓			
5.	Соотношение учебной и производственной практики целесообразно	✓			
6.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно)	✓			
7.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	✓			
8.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	✓			
9.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	✓			
10.	самостоятельная работа определена				

«15» сентября 2020 г.

Соловьев И В / ФИО

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
11.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля (пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)				
12.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	✓			
13.	Увеличен объем времени рабочей программы за счет вариативной части профессионального цикла на 208 час.	✓			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»					
14.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	✓			
15.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	✓			
16.	Перечисленные печатные издания и интернет-ресурсы актуальны и достоверны	✓			
17.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)	✓			
18.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	✓			
19.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	✓			
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
20.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	✓			
21.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	✓			

«15» сентября 2020 г.

Свиридова И.В. / ФИО

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
22.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	✓			
23.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	✓			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ <small>(следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)</small>	да	нет
Рабочая программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	✓	
Рабочую программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Рабочую программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		


Замечания и рекомендации эксперта по доработке: нет

МП



«10» сентября 2020 г.

Соловьев И В / ФИО

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
профессионального цикла
«15» сентября 2020 г. Протокол № 1
Председатель методического объединения
 М.В. Веретенникова

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна
мастер производственного обучения высшей квалификационной
категории

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
примерной образовательной программы, Федерального государственного обра-
зовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ от
9 декабря 2016 г. N 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар
(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8
сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (При-
каз Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сен-
тября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря
2015 г. № 914н).

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-методической работе



В.В. Зинченко

методист



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. Структура профессионального модуля	8
2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
3.1. Материально- техническое обеспечение	14
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение	14
3.3. Организация образовательного процесса.....	15
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом профессионального стандарта 33010 Кондитер, профессионального стандарта 33.011 Повар, профессионального стандарта 33.014 Пекарь в части освоения вида деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR, а также интересов работодателей в части освоения содержания профессионального модуля.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование вида 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

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

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

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 768 часов, в том числе: на освоение МДК 336 часов.

МДК 05.01 -106 часов, из них 64 часа предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills

МДК 05.02. - 230 часа, из них 72 часа предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.

Курс	I полугодие			II полугодие		
	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.
4	125	171	40			

На практики:

- учебную 144 часа

- производственную 288 часа. Из них 72 часа предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная учебная работа	Практика	
			Всего учебных часов			Учебная, (часов)	Производственная, часов, (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные занятия и практические занятия (часов)	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-5.5,.	МДК 05.01. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	106	96	46	10		
ПК 5.1-5.2.	МДК 05.02. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	45	39	24	6		
ПК 5.1, 5.2, 5.3.	Раздел модуля 3. Изготовление , творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	60	52	36	8		

ПК 5.1, 5.4.	Раздел модуля 4. Изготовление , творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	70	62	36	8		
ПК 5.1, 5.5.	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	55	47	29	8		
ПК 5.1. – 5.5	Учебная и производственная практика	432				144	288
	Всего	768	296	171	40	144	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Время на изучение	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК. 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			106(46)		
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			106(46)		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		17		
	1, 2	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	2
	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.		1	2
	4	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1	2
	5, 6	Самостоятельная работа №1 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Составление таблиц и схем.		2	
	7, 8	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки		2	2
	9	Характеристика, последовательность этапов приготовления хлебобулочных изделий.		1	2
	10	Характеристика и технологический цикл приготовления мучных изделий.		1	2
	11	Характеристика и технологический цикл приготовления кондитерских изделий.		1	2
	12	Технологический цикл оформления мучных кондитерских изделий.		1	2
	13, 14	Требования к организации реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	2
	15	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	2
	16, 17	Самостоятельная работа №2 Выполнение технологических схем по циклам		2	

		производства.			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		43		
	18	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.		1	2
	19, 20	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора.		2	2-3
	21	Принцип работы различных видов технологического оборудования.		1	2-3
	22	Техника безопасности при работе на отдельных видах технологического оборудования.		1	2-3
	23, 24	Назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2	2
	25, 26	Самостоятельная работа №3 Анализ производственных ситуаций по безопасному использованию технического оснащения. Выполнение творческих работ (рисунки по соблюдению техники безопасности и факторах риска)		2	
	27, 28	Назначение производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2	2
	29, 30	Виды инструментов, посуды, правила их подбора.		2	2
	31, 32	Назначение инструментов, посуды, правила их безопасного использования, правила ухода за ними.		2	2
	33, 34	Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	2
	35, 36	Организация упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	2
	37	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	2
	38	Санитарно-гигиенические требования к организации процесса хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	2
	39, 40, 41, 42	Практическое занятие №1 Организация работ в кондитерском цеху по приготовлению кондитерской и хлебомучной продукции. Изучение нормативной документации. Работа с инструкциями, схемами, регламентами, стандартами чистоты. Тренинги.		4	
43, 44, 45,	Практическое занятие №1 Организация работ в кондитерском цеху по приго-		6	3	

	46, 47, 48	товлению, оформлению и реализации выпускаемой продукции. Изучение нормативной документации. Работа с инструкциями, схемами, регламентами, стандартами чистоты. Тренинги.			
	49, 50, 51, 52, 53, 54	Практическое занятие №2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ по замесу различных видов теста и приготовлению изделий кондитерского цеха. Подготовка нормативной документации по организации и приготовлению кондитерских изделий.		6	3
	55, 56, 57, 58, 59, 60	Практическое занятие №3 Организация работ в кондитерском цеху по оформлению и реализации выпускаемой продукции. Подготовка нормативной документации по реализации готовой кондитерской продукции.		6	3
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала		46		
	61, 62	Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	2
	63, 64	Характеристика основных видов кондитерского сырья. Мука, сахар, яйцо, молочные продукты, жиры.		2	2
	65, 66	Характеристика дополнительных видов кондитерского сырья. Разрыхлители, ароматические и красящие вещества, пряности, шоколад, приправы.		2	2
	67, 68	Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья.		2	2-3
	69, 70	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		2	2-3
	71, 72	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		2	2-3
	73, 74	Правила оформления заявок на склад.		2	2
	75, 76, 77, 78	Самостоятельная работа № 4 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление опорных конспектов и сообщений		4	
	79, 80	Виды готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов и подготовка их к работе.		2	2
	81	Назначение и правила эксплуатации приборов по экспресс оценке качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		1	2
	82	Условия приема и хранения кондитерского сырья и продуктов на складах.		1	2

	83, 84, 85, 86, 87, 88	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха		6	2-3
	89, 90, 91, 92, 93, 94	Практическое занятие № 5 Подготовка технологической документации для выпуска хлебобулочных изделий. Работа со справочной и нормативной литературой и документацией.		6	3
	95, 96, 97, 98, 99, 100	Практическое занятие № 6 Подготовка технологической документации для выпуска кондитерских изделий Работа со справочной литературой и нормативной документацией.		6	3
	101, 102, 103, 104, 105, 106	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость различного сырья.		6	3
МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				230 (125)	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				45 (24)	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2		
	1	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления		1	2
	2	Самостоятельная работа №1 Составление ассортиментной таблицы отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		1	2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала		5		
	3	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам..		1	2
	4	Самостоятельная работа №2 Выполнить опорный конспект в табличном вари-		1	

		анте «Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов».			
	5	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады		1	2
	6	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	7	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1	2
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание учебного материала		8		
	8	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления..		1	2
	9	Самостоятельная работа №3 Выполнение технологических схем «Технологические операции, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения различных глазурей»		1	2
	10, 11, 12, 13, 14, 15	Лабораторное занятие №1 Приготовление глазури, помадок и желе и рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского корнетика.		6	3
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала		19		
	16	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения кремов. Использо-		1	2

		ние кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	17	Самостоятельная работа №4 Выполнение ассортиментной таблицы кремов		1	2
	18	Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	19	Приготовление белковых кремов и заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	20	Приготовление кремов из молочных продуктов: масла, сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	21, 22	Самостоятельная работа №5. Работа с нормативной документацией. Подготовка к лабораторным работам. Выполнение технологических карт и схем по приготовлению отделочных полуфабрикатов.		2	
	23, 24, 25, 26, 27, 28	Лабораторное занятие №2 Приготовление кремов и рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		6	3
	29, 30, 31, 32, 33, 34	Лабораторное занятие №3 Приготовление простого заварного крема и рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		6	3
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала		2		
	35	Виды сахарной мастики методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		1	2
	36	Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		1	2
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала		7		
	37	Виды посыпок и крошек зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Использование в приготовлении хлебобулоч-		1	2

		ных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	38, 39, 40, 41, 42, 43	Лабораторное занятие № 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов – мастики и марципана.		6	3
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала		2		
	44	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	45	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		1	2
МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента				60 (36)	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		2		
	46. 47	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		2	2
Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		3		
	48	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.		1	2
	49. 50	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		2	2
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных	Содержание учебного материала		13		
	51, 52	Классификация и ассортимент видов дрожжевого теста, его характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов		2	2

ных изделий и хлеба		и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента			
	53, 54	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Сущность процессов происходящих при замесе теста.		2	2
	55, 56, 57, 58	Самостоятельная работа № 6 Выполнить сообщение по теме: Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.		4	2
	59	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения		1	2
	60	Способы замеса дрожжевого без опарного теста, брожение, обминка, методы определения готовности, Способы замес дрожжевого опарного теста, брожение, обминка, методы определения готовности,		1	2
	61	Способы замеса дрожжевого слоеного теста, брожение, обминка, методы определения готовности, Требования к качеству, условия и сроки хранения теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба.		1	2
	62, 63	Самостоятельная работа № 7. Решение ситуационных задач. Решение задач на определение упека, припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		2	3
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		42		
	64, 65	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.		2	2
	66, 67	Особенности оформления до выпечки и после нее: формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения		2	
	68, 69	Самостоятельная работа № 8. Расчет сырья, составление технологических карт и схем по приготовлению простых хлебобулочных изделий. Выполнить таблицу: «Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения»		2	
	70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78,	Лабораторное занятие № 5 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		12	3

	79, 80, 81				
	82, 83, 84, 85, 86, 87	Лабораторное занятие № 6 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		6	3
	88, 89, 90, 91, 92, 93	Лабораторное занятие №7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста		6	
	94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105	Лабораторное занятие № 8 Приготовление и оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста всех видов		12	
МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					
Раздел модуля 4.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				70(36)	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала		2		
	106	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		1	2
	107	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1	2
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		68		
	108	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных изделий.		1	2
	109	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности .		1	2
	110	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2

	111	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.		1	2
	112	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	113	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.		1	2
	114	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	115	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий..		1	2
	116	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	117	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		1	2
	118	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	119	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального и воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		1	2
	120	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	121	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		1	2

	122	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	123	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из творожного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		1	2
	124	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	125	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из масляно-бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		1	2
	126	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	127	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста, теста фило. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		1	2
	128	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	129	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка различных видов тестовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.		1	2
	130	Контроль хранения и расхода продуктов.		1	2
	131	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	
	132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139	Самостоятельная работа № 9. Разработка технологической документации ассортимента кондитерской продукции из различных видов теста		8	
	140, 141, 142, 143, 144, 145	Лабораторное занятие № 9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		6	3
	146, 147,	Лабораторное занятие № 10 Приготовление и оформление мучных кондитер-		6	3

	148, 149, 150, 151	ских изделий из пресного слоеного теста			
	152, 153, 154, 155, 156, 157	Лабораторное занятие № 11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и пряничного теста		6	3
	158, 159, 160, 161, 162, 163	Лабораторное занятие № 12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного и заварного теста		6	3
	164, 165, 166, 167, 168, 169	Лабораторное занятие № 13 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		6	3
	170, 171, 172, 173, 174, 175	Лабораторное занятие № 14 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального и воздушного теста		6	3
МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					
Раздел модуля 5.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				55 (29)	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала		24		
	176	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.		1	2
	177	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.		1	2
	178	Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1	2
	179	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		1	2
	180	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы.		1	2

	181	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.		1	2
	182	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		1	2
	183	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных		1	2
	184, 185, 186, 187	Самостоятельная работа № 10. Разработка технологической документации ассортимента кондитерской продукции по стандарту WorldSkills.		4	
	188, 189, 190, 191, 192, 193	Лабораторное занятие №15 Приготовление и подготовка тестовых полуфабрикатов пирожных ассортимента по стандарту WorldSkills		6	3
	194, 195, 196, 197, 198, 199	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных массового ассортимента		6	3
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала		31		2
	200	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).		1	2
	201	Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	202	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		1	2
	203	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных		1	2

		полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
	204	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		1	2
	205	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		1	2
	206	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		1	2
	207	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка различных видов тортов и пирожных для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	208, 209, 210, 211,	Самостоятельная работа № 11. Разработка технологической документации ассортимента кондитерской продукции по стандарту WorldSkills.		4	
	212, 213, 214, 215, 216,	Лабораторное занятие № 17 Приготовление, тестовых полуфабрикатов для тортов современного ассортимента из различных видов теста		5	3
	217, 218, 219, 220, 221, 222	Лабораторное занятие № 18 .Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов массового ассортимента		6	3
	223, 224, 225, 226, 227, 228	Лабораторное занятие № 19.Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов по заказу сложного ассортимента		6	3
	229	Контроль хранения продукции и учет расхода продуктов для тортов и пирожных. Условия и сроки хранения пирожных и тортов с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2-3
	230	Тестирование по темам модуля. Зачетные работы по итогам анализа выполнения заданий практических и лабораторных занятий		1	2-3
<u>Учебная практика ПМ 05</u>					Объ-

		ем часов - 144
Виды работ	Время на изучение темы	Уровень усвоения
<p>1. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов в рамках стандарта WorldSkills 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. 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. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	12	3
<p>2. Документооборот в кондитерском производстве Разработка технологической калькуляции изделий в рамках стандарта WorldSkills Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий.</p>	12	3
<p>3. Разработка технологического процесса по приготовлению и хранению новых региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий. 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. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов</p>	12	3
<p>4. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор технологических и тепловых процессов приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом способа приготовления хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охра-</p>	12	3

<p>ны труда. Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>		
<p>5. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения. Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	30	3
<p>6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента регионального назначения Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных кондитерских изделий, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	18	3
<p>7. Приготовление тортов и пирожных разнообразного ассортимента Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления кондитерских изделий –тортов и пирожных, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление, оформление тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	18	3
<p>8. Приготовление и хранение замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов. 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. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	6	3

9. Приготовление и реализация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из размороженного теста. 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. Охлаждение и замораживание готовых изделий. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	3
10. Эстетика и дизайн оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках стандарта WorldSkills. Разработка эскизов оформления кондитерских изделий. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6	3
11. Потребительский спрос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и имидж профессии – Кондитер. 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).	6	3
12. Организация уборки рабочих мест в соответствии со стандартами чистоты Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	3
<u>Производственная практика по ПМ 05</u>		Объем часов - 288
Виды работ	Время на изучение темы	Уровень усвоения
1. Трудоустройство. Знакомство с базой прохождения производственной практики. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	3
2. Техника безопасности, и эксплуатация основного оборудования. Правила санитарии и гигиены в рамках стандарта WorldSkills Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	6	3

в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
3. Документооборот по подготовке рабочих мест на базах практики. 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.	12	3
4. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Выбор технологических и тепловых процессов приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом способа приготовления хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	30	3
5. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, изделий и хлеба в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни предприятия. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования	54	3
6. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни предприятия. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	48	3
7. Технологический процесс приготовления тортов и пирожных кондитерских изделий, кондитерских изделий регионального спроса. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов и мелкоштучных пирожных, кондитерских изделий регионального ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Упаковка готовых кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	42	3
8. Технологический процесс реализации продукции. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода	24	3

изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции в рамках стандарта WorldSkills Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции в рамках стандарта WorldSkills		
9. Технологический процесс оформления и реализация продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения в рамках стандарта WorldSkills Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	30	3
10. Качество готовых изделий в рамках стандарта WorldSkills 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.).	12	3
11. Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции. 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	12	3
12. Квалификационный экзамен Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по стандарту WorldSkills	12	3
Всего часов по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	768	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете Технология кондитерского производства; в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, в учебном кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технология кондитерского производства :

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы и стулья для обучающихся,

- наглядные пособия - натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы.

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

-мультимедийный проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кондитерский цех» оснащены в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

кофемашина и кофемолки,

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, печь кондитерская, пароконвектомат, фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

производственный стол с деревянной поверхностью,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаки, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож пила (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты,

кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, делитель торта, подносы. Комплекты столовой посуды и приборов

3.2. Информационно-библиотечное обеспечение обучения

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. . (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 480с
3. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 360с
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник.М. Академия. 2014.- 448с
5. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М. Академия, 2016.- 240с
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник. М. Академия, 2018.- 384с
7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. М. Академия, 2019.- 336с

8. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студентов СПО. М. Академия, 2017- 368с

Дополнительные источники

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

2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.- 432с

- 3.Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с

- 4.Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. Места. Учебник. -М.: Академия, 2016.- 240с

5. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация. – Саратов: Диполь, 2017

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Интернет-ресурсы

- 1.. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/> интерактивные теоретические, практические, контрольные цифровые материалы (интерактивные таблицы, практикумы, лабораторные работы, задания в формате образовательных модульных мультимедиа систем – ОМС).

2. Кулинарный эдем

<http://kedem.ru/recipe/bakery/>

3. Поварёнок.ru

<http://www.povarenok.ru/recipes/dishes/bakery/>

4. Русская еда

<http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=1582>

5. Всемирный каталог идей. Современные торты.

<https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

6. Современные десерты

<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

7. 1000.Menu

<https://1000.menu/catalog/vjpechka>

8. Центр Ресторанного Партнерства "Креатив-шеф"

<http://www.creative-chef.ru>

9. Мир шоколада. Выпечка.

<http://chocolatier.ru/kuhnja>

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnie-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые проводятся как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающимся созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехах, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г. Усть-Илимска.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- аттестационного листа;
- дневника производственной практики;
- индивидуального задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической квалификационной работы;
- производственной характеристики.

Программа ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям профессионального стандарта Педагог.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций профессионального модуля

Код и наименование профессиональных компетенций в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформ-</p>	<p><u>Знания</u> :</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация,используемая при изготовлении хлебобулочных,мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования;</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p> <p>адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>

<p>ление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>ответов</p>
	<p><u>Умения:</u> выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья ку-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u> дифференцированный зачет по МДК;</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>хонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>		<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><u>Действия:</u> подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбор,</p>		

	<p>подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.</p>		
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>			
<p>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</p>	<p><u>Знания:</u> ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. <u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	<p>экзамене.</p>	
	<p><u>Умения:</u> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; -</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики - экспертная оценка <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования. <u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность</p>

	<p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>		<p>действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><u>Действия:</u> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов</p>		
<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобу-</p>			

лочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Знания:</u> ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изде-</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене..</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>лий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		
	<p><u>Умения:</u> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность,</p>

	<p>питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши;</p> <p>- подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать</p>	<p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене.</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

	<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><u>Действия:</u> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<p>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>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 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p><u>Знания:</u> ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы,</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		<p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><u>Умения:</u> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе пригото-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>

	<p>ления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по без-</p>	<p>работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене.</p>	<p>соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий</p> <p>и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий</p> <p>и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	<p>опасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><u>Действия:</u> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p>Раздел модуля 5.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, ин-</p>	<p><u>Знания:</u> ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их со-</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>

<p>вентарь, 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</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>четаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления</p>	<p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене.</p>	<p>ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
--	--	--	---

	<p>кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><u>Умения:</u> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формова-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p>

	<p>ние рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><u>Действия:</u> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос</p>		<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
--	--	--	--

4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций профессионального модуля

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, 	

	<p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессии- 	

странном языке.	ональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
-----------------	---	--