

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РК  
«Сакский технологический  
техникум»


  
Н.Н. Наседкин

«31» марта 2020 г.

М.П.



«Согласовано»

Заместитель директора по УПР  
 О.В. Добровольская




Наседкин  
Николай  
Николаевич  
2021.05.19  
21:32:  
55+03'00'

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

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании  
предметной (цикловой) комиссии  
профессий сферы сервиса и туризма

протокол № 8 от « 19 » марта 2020 г.

Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УПП 43.00.00. Сервис и туризм; осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчики:

Соловей Майя Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

Васенина Татьяна Владимировна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

Матащук Людмила Валерьевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля основной частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения квалификации «Повар» и основного вида деятельности (ВПД): ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
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.

### Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию 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 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт в:**

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 учётом требований к безопасности;

ведение расчетов с потребителями.

**уметь:**

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;

**знать:**

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 710 часа, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 328 часов, включая:

занятия во взаимодействии с преподавателем – 262 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию 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 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.-5.5.	Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>18</b>	<b>12</b>	-	<b>6</b>	-	
ПК 5.1.- 5.2.	Раздел ПМ 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>84</b>	<b>44</b>	12	<b>28</b>	<b>12</b>	
ПК 5.1.- 5.3.	Раздел ПМ 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>92</b>	<b>46</b>	14	<b>10</b>	<b>36</b>	
ПК 5.1.- 5.4.	Раздел ПМ 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>133</b>	<b>85</b>	22	<b>12</b>	<b>36</b>	

ПК 5.1.- 5.5.	Раздел ПМ 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>139</b>	<b>75</b>	18	<b>4</b>	<b>60</b>	
ПК 5.1.- 5.5.	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>216</b>					<b>216</b>
	Итого:	<b>682</b>	<b>262</b>	66	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>216</b>
	Промежуточная аттестация	<b>28</b>	-	-	-	-	-
	Всего:	<b>710</b>					

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на все виды учебной деятельности</b>			
<b>Раздел 1</b> Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1</b> Товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	10	
1	Классификация сырья для кондитерского производства, правила подготовки сырья. Товароведная характеристика основного сырья для кондитерского производства: муки, крахмала.		
2	Товароведная характеристика основного сырья для кондитерского производства: сахара и сахарных продуктов. Товароведная характеристика основного сырья для кондитерского производства: молоко, молочные продукты, жиры.		
3	Товароведная характеристика основного сырья для кондитерского производства: яйца и яичные продукты. Товароведная характеристика дополнительных видов сырья: разрыхлители.		
4	Товароведная характеристика дополнительных видов сырья: ароматизаторы,		

		красители. Подготовка основного сырья к производству.	
	5	Подготовка дополнительного сырья к производству. Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	
<b>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов			2
<b>Тема 1.1</b> Процессы приготовления отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		2
	1.	Ассортимент отделочных полуфабрикатов, назначение.	
	2.	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01 (МДК 05.01, МДК 05.02)</b> Подготовить сообщения по темам: «Температурный режим складских помещений при хранении сыпучего сырья»; «Товароведная характеристика орехоплодных»; Подготовить сообщение по теме: «Основное сырье для изготовления мучных кондитерских изделий»; «Ассортимент используемого крахмала в кондитерском производстве»			8
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на все виды учебной деятельности</b>			
<b>Раздел 2</b> Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			3
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>		3

Процессы подготовки сырья и продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.	Подготовка основных видов сырья к производству: муки, сахара, крахмала.		
	2.	Подготовка основных видов сырья к производству: Подготовка основных видов сырья к производству: муки, сахара, крахмала.		
	3.	Подготовка вспомогательных видов сырья к производству.		
<b>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов			41	
<b>Тема 2.1</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		41	
	1.	Технология приготовления сиропов различной плотности, использование. Технология приготовления помады основной и её производных, использование. Технология приготовления фаршей: овощных, мясных, рыбных.		
	2.	Технология приготовления начинок сладких и фруктовых. Технология приготовления желе на агаре, на желатине, использование.		
	3.	Технология приготовления крема сливочного основного, его назначение. Технология приготовления производных крема сливочного основного, их использование.		
	4.	Технология приготовления фирменных сливочных кремов. Требования к качеству сливочных кремов, условия и сроки хранения. Технология приготовления белковых кремов сырцовых, назначение, использование.		
	5.	Технология приготовления белковых кремов заварных, их производных, назначение, использование. Требования к качеству белковых кремов, условия и сроки хранения.		
	6.	Технология приготовления кремов заварных, назначение, использование. Технология приготовления кремов из молочных продуктов, ассортимент, использование.		

	7.	Требования к качеству кремов из молочных продуктов, условия и сроки хранения. Технология приготовления мучных, ореховых посыпок, назначение, использование. Технология приготовления сахаристых посыпок, назначение, использование.		
	8.	Технология приготовления глазурей для глазирования и украшения изделий назначение. Ассортимент отделочных полуфабрикатов промышленного производства.		
	Практические занятия		12	
	1.	Практическое занятие № 1 по теме: «Приготовление кремов оформления кондитерских изделий» сливочный.		
	2.	Практическое занятие № 2 по теме: «Приготовление глазурей, посыпок для оформления кондитерских изделий» помадка.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02 (МДК 05.01, МДК 05.02)</b>			18	
<p>Подготовить сообщения по темам: «Биологический разрыхлитель»; «Пищевая ценность молочных продуктов используемых в кондитерском производстве», «Товароведная характеристика кондитерских сливок для взбивания», «Ассортимент сахаристых посыпок для оформления изделий»; «Рисовальные массы для кондитерских изделий, приготовление»; «Отделочные полуфабрикаты промышленного производства»;</p> <p>Составить технологические карты на сливочные кремы: «Шарлот», «Гляссе», «Шоколадный», «Ореховый», «Глазурь шоколадно-молочную», «Сахарную»</p>				
<b>Учебная практика</b>			12	
<b>Виды работ:</b>				
<p>Инструктаж по охране труда и технике безопасности в учебном кондитерском цехе.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества используемого сырья. Выбор необходимого технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарно - гигиенических норм и правил. Освоение приёмов приготовления: фаршей и начинок. Освоение приёмов приготовления отделочных полуфабрикатов. Определение качества отделочных полуфабрикатов. Хранение.</p>				
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на все виды учебной деятельности</b>				
<b>Раздел 3</b>			13	

Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха			
<b>Тема 3.1</b> Организация работы кондитерского цеха	<b>Содержание</b>		
	1.	Назначение кондитерского цеха, расположение. Планировка помещений кондитерских цехов.	
	2.	Кондитерские отделения и рабочие места для хранения продуктов. Кондитерские отделения и рабочие места для хранения продуктов.	
	3.	Организация работы в тестомесильном отделении. Назначение мукопросеивательных модернизированных машин. Назначение тестомесильных, взбивальных машин.	
	4.	Организация работы в тесторазделочном отделении. Организация работы в выпечном и отделочном отделениях.	
	Практическое занятие		2
	1.	Практическое занятие № 1 по теме: «Принцип работы и правила эксплуатации тестоформовочной машины»	
<b>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел 3</b> Процессы приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий из хлеба		33	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>		2
	1.	Ассортимент, пищевая ценность, качество хлеба и хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2.	Сырьё, применяемое в хлебопечении, получение, подготовка. Основные стадии процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	
	3.	Способы приготовления дрожжевого теста: опарный и безопарный. Определение готовности опары и теста. Технологические процессы разделки,	

	выпечки теста.		
4.	Процессы, происходящие во время выпечки изделий. Охлаждение, реализация и хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.		
5.	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста жареных в жире.		
6.	Технология приготовления блинов и оладий. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.		
Практические занятия		12	
7.	Практическое занятие № 3 по теме: «Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные с овощными фаршами, пончики»		
8.	Практическое занятие № 4 по теме: «Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: пирожки печёные с творожным фаршем, рулет с маком»		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03 (МДК 05.01, МДК 05.02)</b> Подготовить сообщения по темам: «Ассортимент хлебобулочных изделий поступающих на реализацию в г. Саки»; «Улудшители и усилители вкуса хлебобулочных изделий»; «Ассортимент хлеба формового и подового, отличительные особенности» Составить технологические карты: на «пирожки печёные с повидлом», «пирожки печёные с яблочным фаршем», «расстегаи закусочные», «пирог закрытый с мясным фаршем»		10	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Текущий инструктаж по организации рабочих мест. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор необходимого технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него. Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарно - гигиенических норм и правил. Освоение приёмов приготовления дрожжевого теста опарным способом. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста Применение различных способов отделки и вариантов оформления. Проверка исправности технологического оборудования. Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Определение качества изделий из дрожжевого теста. Хранение.		36	
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на все виды учебной</b>			



<b>деятельности</b>			
<b>Раздел 4</b> Процессы подготовки технического и технологического оборудования для кондитерского цеха		29	
<b>Тема 4.1</b> Технологическое оснащение кондитерского цеха	<b>Содержание</b>		29
	1.	Классификация оборудования кондитерского цеха. Характеристика технологического оборудования кондитерского цеха. Технологическое (механическое) оборудование кондитерского цеха.	
	2.	Назначение мукопросеивателей. Назначение тестомесильных, взбивальных машин, тестоделительных, тестозакаточных машин, тестораскаточных, отсадочных машин.	
	3.	Тепловое оборудование кондитерского цеха, характеристика. Назначение шкафов жарочных пекарских (конвектоматов и пароконвектоматов).	
	4.	Назначение расстоечных шкафов, принцип действия. Вспомогательное (нейтральное) оборудование кондитерского цеха.	
	5.	Виды производственного инвентаря в кондитерском цехе. Виды производственного инвентаря в кондитерском цехе	
	<b>Практические занятия</b>		4
1.	Практическое занятие № 2 по теме: «Принцип работы и правила эксплуатации ротационных печей»		
	2.	Практическое занятие № 3 по теме: «Принцип работы и правила эксплуатации ледогенераторов»	
<b>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел 4</b> Процессы приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий		56	
<b>Тема 4.1</b> Приготовление и оформление мучных	<b>Содержание</b>		56
	1.	Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. Классификация бездрожжевого теста по способу разрыхления и	

кондитерских изделий		приготовления.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста. Технология приготовления вафельного, пресного сдобного теста, полуфабрикатов и изделий из него.		
	3.	Способы приготовления пряничного теста, дефекты при приготовлении. Технология приготовления воздушного, песочного, бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из них.		
	4.	Технология приготовления заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Ассортимент изделий, дефекты заварного теста, причины их возникновения		
	5.	Технология приготовления пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Ассортимент изделий, требования к качеству, срокам хранения готовых изделий.		
	6.	Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него. Приготовление сахарного теста.		
	7.	Приготовление кондитерских полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности.		
	Практические занятия		18	
	1.	Практическое занятие № 5 по теме: «Приготовление песочного теста, полуфабрикатов из него: корзиночки, полуфабрикаты для тортов и пирожных»		
	2.	Практическое занятие № 6 по теме: «Приготовление бисквитного теста основным способом, полуфабрикатов из него: пластов для тортов и пирожных, рулетов, тортовых заготовок»		
3.	Практическое занятие № 7 по теме: «Приготовление заварного теста, полуфабрикатов из него: эклеры, профитроли»			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04 (МДК 05.01, МДК 05.02)</b> Подготовить сообщения по темам: «Правила эксплуатации и принцип действия блинных аппаратов»; «Правила эксплуатации и принцип действия электровафельницы»; «Отличительные особенности принципа действия шкафов жарочных пекарских (конвектоматов и пароконвектоматов)», «Виды разрыхлителей для кондитерского производства», «Ассортимент сдобного печенья», «Оформление изделий из пряничного и медового теста» Составить технологические карты на воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат		14		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор необходимого технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Организация рабочего места в соответствии с		36		

<p>требованиями санитарно - гигиенических норм и правил. Освоение приёмов приготовления бездрожжевого теста и изделий из него: сдобное пресное тесто и изделия из него, песочное тесто и изделия из него, бисквитное тесто и изделия из него, заварное тесто и изделия из него, сахарное тесто и изделия из него с применением различных технологий. Применение различных способов отделки и вариантов оформления. Проверка исправности технологического оборудования. Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Контроль качества и безопасности изделия из бездрожжевого теста. Хранение.</p>			
<p><b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на все виды учебной деятельности</b></p>			
<p><b>Раздел 5</b> Санитарно - гигиенические требования в кондитерском цехе.</p>		27	
<p><b>Тема 5.1</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	21	
	1. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов. Санитарная обработка инвентаря для отделки кондитерских изделий.		
	2. Санитарные требования к механическому оборудованию кондитерских цехов. Санитарные требования к тепловому оборудованию кондитерских цехов.		
	3. Санитарные требования к холодильному оборудованию кондитерских цехов. Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования.		
	4. Требования к обработке сырья, изготовление отделочных полуфабрикатов. Обработка внутрицеховой тары. Правила транспортировки кондитерских изделий.		
	5. Санитарная обработка транспорта для транспортировки кондитерских изделий. Правила реализации кондитерских изделий.		
	6. Правила возврата кондитерских изделий на переработку. Ассортимент запрещенных кондитерских изделий в теплый период времени, сроки.		
	7. Сроки хранения тортов и пирожных согласно температурному режиму.		
<p><b>Тема 5.2</b> Санитарные требования к</p>	<p><b>Содержание</b></p>	6	
	1. Правила прохождения медицинского осмотра лицами, поступающими на		

личной гигиене персонала.		работу. Правила личной гигиены персонала.		
	2.	Требования к санитарной одежде сотрудников.		
	3.	Санитарные требования перед началом работы. Санитарные требования во время работы.		
	4.	Порядок оформления заболеваний у сотрудников организаций общественного питания.		
<b>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Раздел 5</b> Процессы приготовления и оформления тортов и пирожных разнообразного ассортимента			<b>46</b>	
<b>Тема 5.1</b> Приготовление и оформление мучных и кондитерских изделий		<b>Содержание</b>	<b>46</b>	
1.	Классификация пирожных и тортов, процесс приготовления тортов и пирожных. Требования к качеству по органолептическим показателям к тортам и пирожным.			
2.	Технологический процесс приготовления бисквитных, песочных тортов и пирожных. Ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.			
3.	Технологический процесс приготовления слоёных, заварных тортов и пирожных. Ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.			
4.	Технологический процесс приготовления воздушных, миндальных тортов и пирожных. Технологический процесс приготовления воздушных тортов и пирожных.			
5.	Технологический процесс приготовления крошковых, комбинированных тортов и пирожных. Пирожные «Птифуры» и «Десертный набор», их приготовление, ассортимент. Контрольная работа.			
Практические занятия			18	
1.	Практическое занятие № 8 по теме: «Приготовление бисквитных тортов со сливочными кремами: «Сказка»			
2.	Практическое занятие № 9 по теме: «Приготовление песочных тортов с фруктовыми начинками и сливочными кремами.			

	3.	Практическое занятие № 10 по теме: «Приготовление пирожных «Птифуры» на различных основах с использованием кремов, фруктов»		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05 (МДК 05.01, МДК 05.02)</b>  Составить схему приготовления тортов и пирожных из заварного полуфабриката. Составить поэтапную схему приготовления бисквитного торта с масляным кремом  Подготовить сообщение на тему: «Ассортимент крошковых тортов»  Составить технологические карты: на бисквитные торты и пирожные с фруктовыми начинками и кремовыми отделками в ассортименте (2-3 шт), «Птифуры» на бисквитных основах с муссовыми кремами.</p>			<b>10</b>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор необходимого технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления о пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарно - гигиенических норм и правил. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов с соблюдением санитарно- гигиенических и технологических требований Освоение приёмов приготовления и оформления пирожных и тортов разнообразного ассортимента: бисквитных пирожных и тортов, песочных пирожных и тортов, заварных пирожных, слоеных пирожных, торт «Медовик», торт «Наполеон». Проверка исправности технологического оборудования. Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Контроль качества и безопасности тортов и пирожных</p>			<b>60</b>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте. Изучение организации работы кондитерского цеха. Текущий инструктаж по организации рабочих мест при приготовлении оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества используемого сырья. Выбор необходимого технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарно - гигиенических норм и правил. Освоение приёмов приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества отделочных полуфабрикатов используемых в процессе приготовления тортов и пирожных. Освоение приёмов приготовления дрожжевого теста опарным способом. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.  Применение различных способов отделки и вариантов оформления. Проверка исправности технологического оборудования. Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Определение качества изделий из дрожжевого теста. Хранение. Выбор необходимого технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления</p>			<b>216</b>	

бездрожжевого теста и изделий из него. Освоение приёмов приготовления бездрожжевого теста и изделий из него, применение различных способов отделки и вариантов оформления. Проверка исправности технологического оборудования. Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Контроль качества и безопасности изделия из бездрожжевого теста. Хранение. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
<b>Всего:</b>	<b>682</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); - основной
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухни ресторана.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и его рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебные и методические пособия;
- наглядные пособия.
- телевизор.

Оборудование и рабочие места учебной кухни ресторана:

1. Оборудование: ученические столы для зоны инструктажа; столы производственный с моечной ванной; столы производственные; стеллаж передвижной; весы настольные электронные; электромясорубка; блендер; электроплиты; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; куттер, процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; машина посудомоечная; овоскоп; нитраттестер.

2. Инвентарь и посуда: разделочные доски, ножи коренчатые, ножи карбовочные, ножи поварской тройки, нож-скребок для рыбы, набор инструментов для карвинга, кастрюли, сковороды, сита, миски, дуршлаки, лотки, гастроемкости, венчики, лопатки, кухонные молотки, сита, посуда столовая.

3. Средства обучения: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, натуральные образцы, схемы, раздаточный материал.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова — 3-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. -512 с.
3. Могильный М.П.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/- М.: ДеЛи плюс, 2011.-560 с.

Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.
2. Лутошкина Г.Г. Л864 Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов. —13-е изд., стер М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.

### **Интернет-ресурсы:**

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>



Периодическая печать:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Журнал «Гастрономъ»

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия при изучении данного модуля проводятся в учебных кабинетах, учебной кухне ресторана.

Учебная практика проводится рассредоточено и осуществляется в учебной кухне ресторана. Производственная практика проводится концентрированно в организациях (предприятиях) общественного питания.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.3. Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.05. Основы калькуляции и учета. ОП.06 Охрана труда.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе. Самостоятельная работа выделена для составления технологических схем, работой со сборниками рецептов и другой нормативной документацией.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по ПМ: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, прошедшие стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
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 оформление, 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><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>ОК 02.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных</li> </ul>

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности <b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие <b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста <b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>-толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> <li>-анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов</li> </ul>
<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 <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам <b>ОК 02.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и</li> </ul>

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности <b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие <b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста <b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - 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 жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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</p>	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с</p>

<p>использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие</p> <p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>
<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</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие</p> <p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, <b>расстойку</b>, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> </ul>
---	---

<p>ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий- грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>-толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> <li>-анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов</li> </ul>
<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, 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 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ас- сортамента</p> <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие</p> <p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>ОК 05.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.</li> <li>- грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>-толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> <li>-анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии.</li> </ul>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии;</li> </ul>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; использование современных программных обеспечений;</li> <li>- оформление технологических карт при помощи ИКТ</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документации на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;</li> <li>- применение нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, обосновывать ситуации и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильное написание простых связанных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнес-планов; расчёт размеров выплат по процентным ставкам кредитования; определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентация бизнес-</li> </ul>



	идей; определение источников финансирования.
--	--

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.