

**БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 05 ОРГАНИЗИЦИЯ И ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОСТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности

43.15.02 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (зарегистрировано 20.12.2016 №44828), (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Архипова А.Н., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>27</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>38</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

### **Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1. – 5.5. ОК. 1-7, 9,10,11	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, количество и качество ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</li> </ul>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределить задания в соответствии с квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и Демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;</li> <li>- разъяснять ответственность за Несоблюдение инструкций, регламентов;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального</li> </ul>	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы.</p>	<p>организации рабочих мест.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</li> <li>- способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос;</li> <li>- правила расчета</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			потребности в сырье и пищевых продуктах.
ОК. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех Возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК. 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>- применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>- определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразовани;</li> </ul>
ОК. 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
ОК. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- излагать свои мысли на государственном</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста правила оформления</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	государственном языке проявление толерантность в рабочем коллективе	языке оформлять документы	документов
ОК. 6	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК. 7	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 9	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить простые высказывания о себе и о свое профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять бизнес план;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определение источников финансирования;</li> <li>- применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1 – ПК5.5 ОК. 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой;</li> <li>- заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью кондицией;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты;</li> <li>- выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</li> </ul>	<p>Качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций.</li> </ul>
	<p>- контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>- правила утилизации отходов</p>
	<p>- организация и ведение процессов</p>	<p>- контролировать, осуществлять выбор,</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, пищевая</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимизировать процессы приготовления;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий;</li> <li>- определять степень готовности изделий при выпечке;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</li> <li>- замеса теста,</li> </ul>	<p>ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ;</li> <li>- способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей;</li> <li>- методы контроля качества, норм выхода</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации;</li> <li>- соблюдать санитарно гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</li> </ul>	<p>готовой продукции.</p>
	<p>- организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля качества выполнения работ;</li> <li>- виды возможных дефектов и способы их устранения;</li> <li>- процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении;</li> <li>- условия, сроки Хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила порционирования п/ф, готовых изделий;</li> <li>- правила комплектования, упаковки на вынос;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		(комплектовании); - контролировать, организовывать Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	- способы презентации готовой продукции; - правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ОК. 1	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<p>профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- структурировать отобранную информацию в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	
ОК. 3	- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразовани;
ОК. 4	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК. 5	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы	- особенности социального и культурного контекста правила оформления документов
ОК. 6	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	ценностей	(специальности)	ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК. 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>
ОК. 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</li> <li>- ведение общения на профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о свое профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11	- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	- основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты

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

Всего часов - 390 часов

Из них на освоение МДК - 210 часов

на практики: учебную -36 часов и производственную - 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			Всего, часов	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	42	42	24	-			-
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	168	148	68	30			20
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Учебная практика, часов	36				36		-
ПК 5.1-5.5 ОК. 1-7, 9, 10, 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144	-
	<b>Всего:</b>	<b>390</b>	<b>190</b>	92	30	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>20</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	
1	2		3	
<b>Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>42</b>	
<b>МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>42</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	4
	2.	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	3.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.		
	4.	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		
	5.	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	6.	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1.	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.	<b>4</b>	
	2.	Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	<b>2</b>	
	3.	Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	2
	2.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>0</b>	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>	



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов																																																																																				
1	2		3																																																																																				
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>168</b>																																																																																				
<b>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>168</b>																																																																																				
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="546 384 584 400">1.</td> <td data-bbox="584 384 1883 469">Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> <td data-bbox="1883 384 2069 469"></td> <td data-bbox="2069 384 2215 469">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 469 584 485">2.</td> <td data-bbox="584 469 1883 525">Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> <td data-bbox="1883 469 2069 525"></td> <td data-bbox="2069 469 2215 525">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 525 584 541">3.</td> <td data-bbox="584 525 1883 580">Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</td> <td data-bbox="1883 525 2069 580"></td> <td data-bbox="2069 525 2215 580">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 580 584 596">4.</td> <td data-bbox="584 580 1883 665">Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> <td data-bbox="1883 580 2069 665"></td> <td data-bbox="2069 580 2215 665">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 665 584 681">5.</td> <td data-bbox="584 665 1883 750">Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертю, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</td> <td data-bbox="1883 665 2069 750"></td> <td data-bbox="2069 665 2215 750">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 750 584 766">6.</td> <td data-bbox="584 750 1883 834">Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбиниро-ванные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</td> <td data-bbox="1883 750 2069 834"></td> <td data-bbox="2069 750 2215 834">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 834 584 850">7.</td> <td data-bbox="584 834 1883 919">Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> <td data-bbox="1883 834 2069 919">2</td> <td data-bbox="2069 834 2215 919">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 919 584 935">8.</td> <td data-bbox="584 919 1883 951">Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> <td data-bbox="1883 919 2069 951"></td> <td data-bbox="2069 919 2215 951">2</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="546 951 1883 983"><b>Лабораторные работы</b></td> <td data-bbox="2069 951 2215 983"><b>4</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 983 584 999">1.</td> <td data-bbox="584 983 1883 1015">Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов из кремов</td> <td data-bbox="1883 983 2069 1015"></td> <td data-bbox="2069 983 2215 1015">4</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="546 1015 1883 1046"><b>Практические занятия</b></td> <td data-bbox="2069 1015 2215 1046"><b>10</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1046 584 1062">1.</td> <td data-bbox="584 1046 1883 1078">Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сиропов различной крепости.</td> <td data-bbox="1883 1046 2069 1078"></td> <td data-bbox="2069 1046 2215 1078">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1078 584 1094">2.</td> <td data-bbox="584 1078 1883 1110">Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления помады и ее производной.</td> <td data-bbox="1883 1078 2069 1110"></td> <td data-bbox="2069 1078 2215 1110">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1110 584 1126">3.</td> <td data-bbox="584 1110 1883 1142">Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сахарной и шоколадной глазури.</td> <td data-bbox="1883 1110 2069 1142"></td> <td data-bbox="2069 1110 2215 1142">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1142 584 1158">4.</td> <td data-bbox="584 1142 1883 1174">Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления кремов</td> <td data-bbox="1883 1142 2069 1174"></td> <td data-bbox="2069 1142 2215 1174">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1174 584 1190">5.</td> <td data-bbox="584 1174 1883 1206">Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</td> <td data-bbox="1883 1174 2069 1206"></td> <td data-bbox="2069 1174 2215 1206">2</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="546 1206 1883 1238"><b>Контрольная работа</b></td> <td data-bbox="2069 1206 2215 1238">0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="546 1238 1883 1270"><b>Консультации</b></td> <td data-bbox="2069 1238 2215 1270">0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="546 1270 1883 1302"><b>Самостоятельная работа</b></td> <td data-bbox="2069 1270 2215 1302">4</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="546 1302 1883 1334">1. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей</td> <td data-bbox="2069 1302 2215 1334">2</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="546 1334 1883 1366">1. Составление алгоритма приготовления для сложных кремов.</td> <td data-bbox="2069 1334 2215 1366">2</td> </tr> </table>	1.	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	2.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	3.	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	4.	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	5.	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертю, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	6.	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбиниро-ванные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2	7.	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	8.	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	1.	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов из кремов		4	<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>	1.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сиропов различной крепости.		2	2.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления помады и ее производной.		2	3.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сахарной и шоколадной глазури.		2	4.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления кремов		2	5.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		2	<b>Контрольная работа</b>			0	<b>Консультации</b>			0	<b>Самостоятельная работа</b>			4	1. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей			2	1. Составление алгоритма приготовления для сложных кремов.			2	2	<b>34</b>
1.	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2																																																																																				
2.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2																																																																																				
3.	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2																																																																																				
4.	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2																																																																																				
5.	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертю, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2																																																																																				
6.	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбиниро-ванные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2																																																																																				
7.	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2																																																																																				
8.	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2																																																																																				
<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>																																																																																				
1.	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов из кремов		4																																																																																				
<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>																																																																																				
1.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сиропов различной крепости.		2																																																																																				
2.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления помады и ее производной.		2																																																																																				
3.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сахарной и шоколадной глазури.		2																																																																																				
4.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления кремов		2																																																																																				
5.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		2																																																																																				
<b>Контрольная работа</b>			0																																																																																				
<b>Консультации</b>			0																																																																																				
<b>Самостоятельная работа</b>			4																																																																																				
1. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей			2																																																																																				
1. Составление алгоритма приготовления для сложных кремов.			2																																																																																				
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="546 1358 584 1374">1.</td> <td data-bbox="584 1358 1883 1390">Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</td> <td data-bbox="1883 1358 2069 1390"></td> <td data-bbox="2069 1358 2215 1390">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1390 584 1406">2.</td> <td data-bbox="584 1390 1883 1422">Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и</td> <td data-bbox="1883 1390 2069 1422">2</td> <td data-bbox="2069 1390 2215 1422">2</td> </tr> </table>	1.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2	2.	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и	2	2	2	<b>32</b>																																																																												
1.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2																																																																																				
2.	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и	2	2																																																																																				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
приготовления и праздничного хлеба	закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		4
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	5. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>
	1. Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного и опарного теста		6
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		2
	2. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого безопасного опарного теста		2
	3. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом		2
	4. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом		2
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>
	<b>Консультации</b>		<b>2</b>
	1. Приготовление и оформление изделий из сложных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста		2
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>
	1. Составление таблицы «Требования к качеству» для сдобных хлебобулочных изделий.		2
2. Составление алгоритма приготовления на изделия из дрожжевого опарного теста		2	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	6
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлип-ного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Пата-шу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	5.	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>6</b>
1.	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста			6
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>
1.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста			2
2.	Решение производственных задач по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий			2
3.	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.			2
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>2</b>
1.	Приготовление и оформление изделий из сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста			2
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>6</b>
	1. Составление алгоритмов приготовления на изделия из пресного сдобного и песочного теста.			2
	2. Составления таблице «Требования к качеству на изделия из пресного слоеного теста»			2
	3. Составления технологической схемы на изделия из бисквитного теста			2
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>46</b>	
1.	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, ав-торских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		6	
2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.			
3.	Оценка качества. Условия и сроки хранения			
4.	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию			
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
1.	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		6	
2.	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		6	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
1.	Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления пирожных.		2	
2.	Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления тортов		2	
3.	Составление схем приготовления на пирожные и тортов.		2	
4.	Составления таблице на «Требования к качеству, условия и сроки реализации пирожных и тортов»		2	
5.	Решение производственных ситуаций по подбору и безопасному использованию технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов		2	
6.	Расчет пищевой энергетической ценности на пирожные и торты		4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов																																								
1	2		3																																								
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="551 295 607 327">7.</td> <td data-bbox="607 295 1883 327">Зачетное занятие</td> <td data-bbox="1883 295 2069 327"></td> <td data-bbox="2069 295 2215 327">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="551 327 1883 359"><b>Контрольная работа</b></td> <td data-bbox="1883 327 2069 359"></td> <td data-bbox="2069 327 2215 359">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="551 359 1883 391"><b>Консультации</b></td> <td data-bbox="1883 359 2069 391"></td> <td data-bbox="2069 359 2215 391">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 391 607 414">1.</td> <td data-bbox="607 391 1883 414">Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов.</td> <td data-bbox="1883 391 2069 414"></td> <td data-bbox="2069 391 2215 414">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 414 607 438">2.</td> <td data-bbox="607 414 1883 438">Приготовление и оформление слоеных пирожных и тортов.</td> <td data-bbox="1883 414 2069 438"></td> <td data-bbox="2069 414 2215 438">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 438 607 470">3.</td> <td data-bbox="607 438 1883 470">Приготовление и оформление сложных тортов</td> <td data-bbox="1883 438 2069 470"></td> <td data-bbox="2069 438 2215 470">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="551 470 1883 502"><b>Самостоятельная работа</b></td> <td data-bbox="1883 470 2069 502"></td> <td data-bbox="2069 470 2215 502">6</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="551 502 1883 534">1.Составления технологической схемы на пирожные из бисквитного полуфабриката</td> <td data-bbox="1883 502 2069 534"></td> <td data-bbox="2069 502 2215 534">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="551 534 1883 566">2.Составления технологической схемы на тортов из воздушного и воздушно-орехового полуфабриката</td> <td data-bbox="1883 534 2069 566"></td> <td data-bbox="2069 534 2215 566">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="551 566 1883 630">3.Составление таблицы «Условия и сроки реализации» на пирожные и торты</td> <td data-bbox="1883 566 2069 630"></td> <td data-bbox="2069 566 2215 630">2</td> </tr> </table>	7.	Зачетное занятие		2	<b>Контрольная работа</b>			0	<b>Консультации</b>			6	1.	Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов.		2	2.	Приготовление и оформление слоеных пирожных и тортов.		2	3.	Приготовление и оформление сложных тортов		2	<b>Самостоятельная работа</b>			6	1.Составления технологической схемы на пирожные из бисквитного полуфабриката			2	2.Составления технологической схемы на тортов из воздушного и воздушно-орехового полуфабриката			2	3.Составление таблицы «Условия и сроки реализации» на пирожные и торты			2		
7.	Зачетное занятие		2																																								
<b>Контрольная работа</b>			0																																								
<b>Консультации</b>			6																																								
1.	Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов.		2																																								
2.	Приготовление и оформление слоеных пирожных и тортов.		2																																								
3.	Приготовление и оформление сложных тортов		2																																								
<b>Самостоятельная работа</b>			6																																								
1.Составления технологической схемы на пирожные из бисквитного полуфабриката			2																																								
2.Составления технологической схемы на тортов из воздушного и воздушно-орехового полуфабриката			2																																								
3.Составление таблицы «Условия и сроки реализации» на пирожные и торты			2																																								
<b>Тема 2.5</b> Курсовые работы		2	30																																								
<b>Учебная практика</b>			36																																								
<b>Виды работ</b>																																											
<p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>3.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>4.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>6.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>																																											
<b>Производственная практика (концентрированная)</b>			144																																								
<b>Виды работ</b>																																											
<p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),</p>																																											

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
<p>организация хранения.</p> <p>8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<b>Всего</b>			<b>390</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Мастерская Кондитерское дело

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, шкаф для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульта, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна, доска разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная, сито, венчик, стакан мерный, миска пластиковая, миска нержавеющей, паллетта кондитерская, шпатель, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка, коврик силиконовый, формы силиконовые, кондитерское кольцо, кондитерская форма квадрат, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники**

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2018.

##### **Справочники**

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

##### **Дополнительные источники**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
2. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2009.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2009.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
5. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2012.
6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2009.
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранатруда.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранатруда.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
10. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
11. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

12. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/  
www.edu.ru –Режим доступа:  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.04 Организация обслуживания; ОП.08 Охрана труда; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке ГАПОУ БТПИТ. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего

ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. – 5.5. ОК. 1-7, 9,10,11	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации;</li> <li>- технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения</li> </ul>	<p>Письменный/устный опрос; тестирование.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>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, выполнения самостоятельных, практических и лабораторных работ, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</li> <li>- способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос;</li> <li>правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</li> </ul> <p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, количество и качество ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- распределять задания м в соответствии с квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;</li> <li>- демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с</li> </ul>	<p>Защита отчетов по практическим/ лабораторным работам;</p> <p>Оценка заданий самостоятельной работы:</p> <p>Оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных работ, учебной и производственной практики</p> <p>Экзамен</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</li> </ul> <p><i>Действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</li> <li>- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера;</li> <li>- организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</li> </ul>	<p>Защита отчетов по практическим/ лабораторным работам;</p> <p>Оценка заданий самостоятельной работы:</p> <p>Оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных работ, учебной и производственной практики</p> <p>Экзамен</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. – 5.5. ОК. 1-7, 9,10,11	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества</li> </ul>	Письменный/ устный опрос; тестирование.	Полнота ответов, Точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций;</li> <li>- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания;</li> <li>- технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ;</li> <li>- способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Экзамен</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, выполнения самостоятельных, практических и лабораторных работ, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</li> <li>- методы контроля качества, норм выхода готовой продукции;</li> <li>- методы контроля качества выполнения работ;</li> <li>- виды возможных дефектов и способы их устранения;</li> <li>- процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении;</li> <li>- условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила порционирования п/ф, готовых изделий;</li> <li>- правила комплектования, упаковки на вынос;</li> <li>- способы презентации готовой продукции;</li> <li>- правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> </ul>	<p>Защита отчетов по практическим/ лабораторным работам;</p> <p>Оценка заданий самостоятельной работы:</p> <p>Оценка демонстрируемых умений,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой;</li> <li>- заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты;</li> <li>- выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование;</li> <li>- контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа;</li> <li>- оптимизировать процессы приготовления;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста,</li> </ul>	<p>выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных работ, учебной и производственной практики</p> <p>Экзамен</p>	<p>действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>расстойки, выпечки изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий;</li> <li>- определять степень готовности изделий при выпечке;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</li> </ul> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>		
	<i>Действия</i>	Защита отчетов	Правильность,

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов;</li> <li>- контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>по практическим/ лабораторным работам;</p> <p>Оценка заданий самостоятельной работы:</p> <p>Оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных работ, учебной и производственной практики</p> <p>Экзамен</p>	<p>полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания, в том числе с применением дистанционного обучения.