



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06. 2026г.

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 12 декабря 2016 г. N 1569 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

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

Разработчик:

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

Яшуткина Е.Ю., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Дедкова Ю.С., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, - производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; - ведения 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 714 часов

Из них на освоение МДК - 342 часов

на практики: учебную - 144 часа и производственную – 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.										
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка				
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 5.1-5.5 ОК 01-03,05-07,09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	32	8	16	-	6	-	2	-	-	-	-	-
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	68	102	-	44	-	2	-	-	-	-	-
ПК 5.1-5.5 ОК 01-03,05,09	Раздел 3. Организация деятельности кондитера	40	8	22	-	8		2	-	-	-	-	-
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09	Раздел 4. Формовка хлебобулочных изделий	54	10	32	-	10		2	-	-	-	-	-
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09	Учебная практика, часов	144							142	-	-	-	2
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	216								210		-	6
	Промежуточная аттестация по ПМ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	6
	Всего:	714	94	172	-	68	-	8	142	210	-	6	14

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	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		32		
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		32		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2		ОК 01-03, ОК 05-07, ОК 09 ПК 5.2-5.5
Тема 1.1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	Лекция	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10		ОК 01-03, ОК 05-07, ОК 09 ПК 5.1
Тема 1.2.1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	Лекция	
Тема 1.2.2 Решение ситуационных задач по отработке практических умений с соблюдением требований безопасности	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2.3 Соблюдением требований безопасности	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	2	Самостоятельная работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.2.4 Современные требования к организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	Практическое занятие Практикум	
Практическая работа № 1 Решение ситуационных задач по организации рабочего места кондитера	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2	Практическое занятие Практическая работа	
Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов		8		
Тема 1.3.1 Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности готовых сухих смесей. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.	2	Лекция	ОК 01-03, ОК 05-07, ОК 09 ПК 5.1-5.5
Практическая работа №2 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	Решение задач на взаимозаменяемость сырья. Составление расчетов сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	Практическое занятие Практическая работа	
Тема 1.3.3 Решение ситуационных задач на требования к качеству и подготовку кондитерского сырья и продуктов к использованию	Составление технологических карт для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Решение задач на определение количества продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.4 Требования к качеству и подготовку кондитерского сырья и продуктов к использованию	Решение задач на определение количества продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ		10		
Тема 1.4.1 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	2	Лекция	ОК 01-03, ОК 05-07, ОК 09 ПК 5.2-5.5
Тема 1.4.2 Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	Составление наряд-заказа для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	Практическое занятие Практикум	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.4.3 Оформление документов на получения сырья из кладовой	Составление требования накладной для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Составление калькуляционных карт на хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4.4 Оформление документов на получения сырья из кладовой	Составление калькуляционных карт на хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	2	Самостоятельная работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		216		
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		216		
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов		4		ОК 02, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2
Тема 2.1.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества	4	Лекция	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе		18		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-5.2
Тема 2.2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	4	Лекция	
Тема 2.2.2 Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	Лекция	
Тема 2.2.3 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.		4	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Определение готовности и правила использования помады.				
Тема 2.2.4 Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.	Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.	2	Лекция	
Тема 2.2.5 Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества.	Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	Лекция	
Тема 2.2.6 Решение ситуационных задач по подбору различных способов, приемов приготовления отделочных полуфабрикатов	Составление алгоритмов приготовления отделочных полуфабрикатов. Составления калькуляционных карт на приготовления отделочных полуфабрикатов.	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.3 Приготовление глазури		4		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 2.3.1 Приготовление глазури	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4	Лекция	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов		18		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2
Тема 2.4.1 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Приготовление сливочных кремов, Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	Лекция	
Тема 2.4.2 Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления кремов сливочных и кремов белковых (заварных)	Составление технологических карт на приготовления кремов сливочных и кремов белковых (заварных). Составление расчетов сырья для приготовления кремов сливочных и кремов белковых (заварных).	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема	Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема.	4	Лабораторная работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 2.4.3 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерских приспособлений	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.4.4 Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления кремов с творогом и творожными массами, сметаной и сливками	Составление технологических карт на приготовления кремов с творогом и творожными массами, сметаной, сливками. Составление расчетов сырья для приготовления кремов с творогом и творожными массами, сметаной и сливками.	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов из современных кремов	Приготовление отделочных полуфабрикатов из современных кремов.	4	Лабораторная работа	
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана		2		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2
Тема 2.5.1 Приготовление сахарной мастики и марципана	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	Лекция	
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки		8		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 2.6.1 Приготовление посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	Лекция	
Лабораторная работа № 3 Приготовление отделочных полуфабрикатов	Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	Лабораторная работа	
Тема 2.6.2 Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления посыпок и крошки	Составление технологических карт на приготовление посыпок и крошки. Составление расчетов сырья для приготовления посыпок и крошки.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		12		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 2.7.1 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4	Лекция	
Тема 2.7.3 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	Самостоятельная работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 2.7.4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.8 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба		4		ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.8.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	4	Лекция	ПК 5.1, ПК 5.3
Тема 2.9 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий		4		ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.9.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	4	Лекция	ПК 5.1-ПК 5.5
Тема 2.10 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба		8		ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.10.1 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	4	Лекция	ПК 5.1-ПК 5.5
Тема 2.10.2 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	2	Лекция	
Тема 2.10.3 Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	Лекция	
Тема 2.11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		30		ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.11.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.	2	Лекция	ПК 5.1-ПК 5.5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
Тема 2.11.2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Подбор учебной и справочной литературы, нормативных документов	4	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 13 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	Лабораторная работа	
Тема 2.11.3 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	Подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 14 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	Лабораторная работа	
Тема 2.11.4 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	Использование интернета и новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.11.5 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.12 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		2		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.5
Тема 2.12.1 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент основным мучным кондитерским изделиям. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Лекция	
Тема 2.13 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного		36		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
теста разнообразного ассортимента				
Тема 2.13.1 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Лекция	
Тема 2.13.2 Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления пресного сдобного, песочного теста и изделия из него.	Составление технологических карт для приготовления изделий из пресного сдобного, песочного теста. Составление расчетов сырья для приготовления изделий из пресного сдобного, песочного теста. Подготовка к лабораторной работе.	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа №4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного и песочного теста	Приготовление изделий из пресного сдобного, песочного теста.	6	Лабораторная работа	
Лабораторная работа № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	Приготовление изделий из пряничного теста сырцовым и заварным способом.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.13.3 Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	Лекция	
Тема 2.13.4 Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления изделий из бисквитного и заварного теста	Составление технологических карт для приготовления изделий из бисквитного и заварного теста. Составление расчетов сырья для приготовления изделий из бисквитного и заварного теста. Подготовка к лабораторной работе.	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.13.5 Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного теста	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	Лекция	
Тема 2.13.6 Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления изделий пресного слоеного теста	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления пресного слоеного теста и изделия из него. Подготовка к лабораторной работе	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного, воздушного, воздушно – орехового и миндального теста.	6	Лабораторная работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
слоеного, воздушного, воздушно – орехового и миндального теста				
Тема 2.14 Изготовление и оформление пирожных		10		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.5
Тема 2.14.1 Изготовление и оформление пирожных	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	Лекция	
Тема 2.14.2 Составления технологических карт на пирожные	Составления технологических карт на пирожные	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	Приготовление, оформление пирожных из бисквитного, песочного, заварного, пресного слоеного, воздушного полуфабриката.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.15 Изготовление и оформление тортов		12		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.5
Тема 2.15.1 Изготовление и оформление тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы. Основные процессы изготовления тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	Лекция	
Тема 2.15.3 Составление технологических карт и расчетов на полуфабрикаты и сырье для приготовления комбинированных тортов.	Составление технологических карт для приготовления комбинированных тортов. Составление технологических карт на полуфабрикаты для приготовления комбинированных тортов. Составление расчетов полуфабрикатов для приготовления комбинированных тортов. Составления расчетов сырья на полуфабрикаты для приготовления комбинированных тортов.	4	Самостоятельная работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Лабораторная работа № 9 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	Приготовление, оформление тортов из бисквитного, песочного, пресного слоеного, воздушного, воздушно-орехового полуфабриката.	6	Лабораторная работа	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.5
Тема 2.16 Классификация, ассортимент и приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба		22		
Тема 2.16.1 Классификация, ассортимент и приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	Лекция	
Тема 2.16.2 Составления алгоритмов приготовления на изделия из дрожжевого теста	Составления алгоритмов приготовления на изделия из дрожжевого теста безопасным способом	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.16.3 Решение задач на определение взаимозаменяемости	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для изделий из дрожжевого теста	4	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 10 Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.	Приготовление изделия из дрожжевого теста безопасным способом.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.16.4 Составления расчетов сырья и технологических карт для приготовления изделий дрожжевого теста	Составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого опарным способом. Составления расчетов сырья на приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом. Подготовка к лабораторной работе.	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 11 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	Приготовление изделия из дрожжевого теста опарным способом.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		22		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-ПК 5.5
Тема 2.17.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 2.17.2 Решение задач на определение упека, припека и выхода.	Решение ситуационных задач на определения упека, припека и выхода для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.17.3 Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Составления технологического цикла приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.17.4 Технологические карты и расчеты сырья для приготовления хлеба	Составление технологических карт и расчетов используемого сырья для приготовления хлеба.	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.17.5 Приготовление русских пирогов, расстегаев и кулебяк	Решение производственных задач по приготовлению русских пирогов, расстегаев и кулебяк	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 12 Приготовление дрожжевого теста хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление дрожжевого теста хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.	6	Лабораторная работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
МДК. 05.03 Организация деятельности кондитера		40		
Тема 3.1 Характеристика кондитерского цеха		10		
Тема 3.1.1 Нормативные документы для организации приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Нормативные технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Назначения и характеристика кондитерского цеха. Организация работы кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и характеристика помещений в кондитерском цехе	2	Лекция	ОК 01-03, ОК 05, ОК 09 ПК 5.1
Тема 3.1.2 Калькуляционные карты на хлебобулочные изделия.	Составление калькуляционных карт на хлебобулочные изделия	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.1.3 Калькуляционные карты на мучные кондитерские изделия.	Составление калькуляционных карт на мучные кондитерские изделия	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.2 Организация и техническое оснащение кондитерского цеха		12		ОК 01-03, ОК 05, ОК 09 ПК 5.1
Тема 3.2.1 Оборудования кондитерского цеха	Виды, классификация и назначения оборудования: механическое, тепловое, холодильное, измерительное (приборы) и вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила безопасного использования. Виды, классификация и правила безопасного использования производственного инвентаря и тары.	2	Лекция	
Тема 3.2.3 Назначения оборудования	Составление схемы кондитерского цеха. Назначения оборудования: механическое, тепловое, холодильное, измерительное (приборы) и вспомогательное (нейтральное) оборудование.	4	Практическое занятие Практикум	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 3.2.4 Организация работы помещения	Организация работы помещения для охлаждения и отделки изделий	4	Самостоятельная работа	ОК 01-03, ОК 05, ОК 09 ПК 5.1
Тема 3.3 Санитарно- гигиенические требования к организации кондитерского цеха		18		
Тема 3.3.1 Санитарно- гигиенические требования к организации кондитерского цеха	Санитарные требования, предъявляемые к производственным помещениям кондитерского цеха. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию кондитерского цеха. Санитарные требования, предъявляемые к производственному инвентарю и таре кондитерского цеха. Санитарные требования, предъявляемые к обработке сырья, изготовлению отделочных и выпеченных полуфабрикатов, и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования, предъявляемые к личной гигиене кондитера и персонала предприятия общественного питания	4	Лекция	
Тема 3.3.2 Требования к производственным помещениям кондитерского цеха	Санитарные требования, предъявляемые к производственным помещениям кондитерского цеха	2	Самостоятельная работа	
Тема 3.3.3 Требования к производственному инвентарю и таре	Составление таблице «Санитарно-гигиенические требования к производственному инвентарю и таре»	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.3.4 Требования к личной гигиене кондитера и персонала предприятия общественного питания	Требования к личной гигиене кондитера и персонала предприятия общественного питания	2	Самостоятельная работа	
Тема 3.3.5 Дезинфицирующих растворов	Составления дезинфицирующих растворов для помещений	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.3.6 Дезинфицирующих растворов	Составления дезинфицирующих растворов для обработки продуктов и для личной гигиены	2	Практическое занятие Практикум	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (зачет)	
Раздел 4 Формовка хлебобулочных изделий		54		
МДК. 05.04 Формовка хлебобулочных изделий		54		
Тема 4.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий кондитерского цеха		4		ОК 01-03, ОК 05, ОК 09 ПК 5.3
Тема 4.1.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Классификация, ассортимент, пищевая ценность фаршей и начинок. Приготовления фаршей и начинок для хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	Лекция	
Тема 4.2 Современные способы приготовления теста, формовка и выпечка хлебобулочных изделий		50		ОК 01-07, ОК 09, ПК 5.1 ПК 5.3
Тема 4.2.1 Современные технологии приготовления дрожжевого теста	Современные технологии приготовления дрожжевого теста и полуфабрикатов из него для приготовления хлебобулочных изделий.	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 4.2.2 Приготовления дрожжевого теста	Составление технологической схемы на приготовление дрожжевого теста безопасным и опарным способом.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.2.3 Приготовление дрожжевого теста современным способом.	Составление технологических алгоритмов приготовления дрожжевого теста современным способом.	2	Самостоятельная работа	
Тема 4.2.4 Технология приготовления, изделий из дрожжевого теста безопасным способом	Технология приготовления, оформления и выпечка изделий из дрожжевого теста безопасным способом	2	Лекция	
Тема 4.2.5 Технология приготовления, изделий из дрожжевого теста опарным способом	Технология приготовления, оформления и выпечка изделий из дрожжевого теста опарным способом	2	Лекция	
Тема 4.2.6 Приготовление и формовка изделий из дрожжевого теста.	Составления технологических карт на приготовления и формовку изделий из дрожжевого теста. Подготовка к лабораторной работе	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 13 Приготовление и оформление русских пирогов, расстегаев, кулебяк из дрожжевого безопасного и опарного теста.	Приготовление и оформление русских пирогов, расстегаев, кулебяк из дрожжевого безопасного и опарного теста.	6	Лабораторная работа	
Тема 4.2.7 Хлеб и хлебобулочные изделия	Технология приготовления, формовка, отделка и выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	4	Лекция	
Тема 4.2.8 Приготовление закваски	Составление технологических карт и расчетов используемого сырья для приготовления хлеба на закваски	2	Самостоятельная работа	
Тема 4.2.9 Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий	Расчет сырья и составление технологических карт на приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.2.10 Приготовление и формовка хлеба.	Решения производственных задач по приготовлению и формовки хлеба.	2	Самостоятельная работа	
Тема 4.2.11 Приготовление и формовка хлебобулочных изделий.	Решения производственных задач по приготовлению и формовки хлебобулочных изделий. Подготовка к лабораторной работе	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 14 Приготовление, формование и выпечка хлеба на закваски.	Приготовление, формование и выпечка хлеба на закваски.	6	Лабораторная работа	
Тема 4.2.12 Приготовление низкокалорийных изделий из дрожжевого теста	Технология приготовления, формование и выпечка хлебобулочных низкокалорийных изделий	4	Лекция	
Тема 4.2.13 Приготовление хлебобулочных низкокалорийных изделий	Расчет сырья и составление технологических карт на приготовление хлебобулочных низкокалорийных изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.2.14 Составление технологических карт и расчетов	Составление технологических карт для приготовления хлебобулочных низкокалорийных изделий из дрожжевого безопасного и опарного теста. Составление расчетов используемого сырья для	4	Практическое занятие	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
используемого сырья для приготовления хлебобулочных низкокалорийных изделий	приготовления хлебобулочных низкокалорийных изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста. Подготовка к лабораторной работе		Практикум	
Лабораторная работа №15 Приготовление, формование и выпечка хлебобулочных низкокалорийных изделий	Приготовление, формование и выпечка хлебобулочных низкокалорийных изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста	6	Лабораторная работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
Учебная практика Виды работ			246	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-5.5
1	Охрана труда, пожарная безопасность, санитарно - гигиенические требования к организации рабочего места кондитера для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6	
2	Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропа, жженки, помады)		6	
3	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколада)		6	
4	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема)		6	
5	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема)		6	
6	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста		6	
7	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		6	
8	Приготовление изделий жареных во фритюре		6	
9	Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы)		6	
10	Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности		6	
11	Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста		6	
12	Приготовление изделий из сдобного пресного теста		6	
13	Приготовление изделий из пряничного теста		6	
14	Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста		6	
15	Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста		6	
16	Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката. Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста		6	
17	Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом и белковым кремом. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных		6	
18	Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом и кремов на сливках		6	
19	Приготовление бисквитно - кремовых тортов с вареньем, повидлом и с белково-заварным кремом. Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом		6	
20	Приготовление песочных пирожных. Приготовление песочных тортов		6	
21	Приготовление слоеных пирожных. Приготовление слоеных тортов		6	
22	Приготовление заварных пирожных. Приготовление заварных тортов		6	
23	Приготовление воздушных пирожных Приготовление тортов из воздушного теста		6	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1		2	3	4	5
24	Приготовление миндальных пирожных		4		
Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет			2		
Производственная практика			354		
Виды работ					
1	Охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена. Организация работы мучного и кондитерского цеха. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка)		6		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1-5.5
2	Приготовление отделочного полуфабриката (помада)		6		
3	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколада)		6		
4	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе)		6		
5	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные)		6		
6	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фирменные сливочные крема)		6		
7	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема)		6		
8	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб)		6		
9	Приготовление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (кулебяки, пирог домашний с маком, кулич пасхальный, ромовая баба)		6		
10	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста		6		
11	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (булочка ванильная, школьная, рогаики с орехами, хлеб, ватрушки, пироги)		6		
12	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (хлеб, ватрушки, пироги)		6		
13	Приготовление изделий жареных во фритюре		6		
14	Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы)		6		
15	Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности		6		
16	Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста		6		
17	Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста		6		
18	Приготовление изделий из сдобно пресного теста		6		
19	Приготовление изделий из пряничного теста		6		
20	Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста		6		
21	Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста		6		
22	Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста		6		
23	Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста		6		
24	Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста		6		
25	Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката		6		
26	Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста		6		
27	Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности		6		
28	Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом («Рулет чешский», «Штафетка»). Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом (птифуры)		6		
29	Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом (пирожное «Бисквитное» глазированное помадой). Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом (пирожное «Буше»). Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных		6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1		2	3	4	5
30	Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом («Корзина с клубникой», «Свадебный»)		6		
31	Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом («Сказка», «Подарочный», «Дубок»)		6		
32	Приготовление бисквитных тортов со сливками. Приготовление бисквитно -кремовых тортов с вареньем, повидлом Приготовление бисквитно-фруктовых тортов		6		
33	Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом («Колобок», торт «Бисквитно-зефирный»). Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом («Снежок», «Космос»). Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом		6		
34	Приготовление бисквитных тортов с суфле («Барвинок»)		6		
35	Приготовление бисквитных тортов с суфле («Птичье молоко»)		6		
Промежуточная аттестация по производственной практике - зачет			6		
Всего			714		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

-учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»;

- мастерская «Кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета «Технология 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;

- планетарный настольный миксер KITCHENAID ARTISAN MINI;

- блендер Bamix Gastro 350 Light Grey;

- миксер (Куттер) Robot Coupe Blixer 3;

- вентилятор на клипсе, весы настольные электронные;

- шкаф холодильный "Капри 0,7 СК" микроволновая печь;

- лампа для карамели;

- пирометр лазерный;

- шкаф шоковой заморозки;

- краскопульт пневматический;

- карамелизатор;

- доска мраморная;

фен строительный MARTELLATO;

- стеллаж 4-х уровневый;

- стол производственный;

- стол с моечной ванной;

- противни для конвекционной печи;

- тележка – шпилька;

- противни для тележки-шпильки;

- подставка под конвекционную печь;

- ванна для растапливания шоколада Martellato;

- столы для краскопульты;

- набор кондитерских насадок;

- компрессор;

- комплект плакатов;

- комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента/, В.С. Ермилова – 3-е изд. стер, М.: «Академия», 2021 -336с. - ISBN 978-5-7695-6294-5.

Дополнительные источники

1. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 302 с. - ISBN 978-5-406-02768-4.
2. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. - ISBN 978-5-406-07368-1.
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. - ISBN 978-5-7695-9997-2.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. - ISBN 978-5-4468-1100-7.
5. Кузнецова, Л.С. Сиданова, М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразования / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2012. - ISBN 978-5-7695-5458-2.
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. - ISBN 978-5-4468-0069-8.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2009.
8. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учереждений сред.проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 13-е изд., стер. - М.: «Академия », 2014.стер. – М. : «Академия», 2010-336с. – ISBN 978-5-4468-0688-1.

Словари и 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 рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания /
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
4. 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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.05 Основы калькуляции и учета; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.8 Безопасность жизнедеятельности; ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности; ОП.12 Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОП.15 Организация производства предприятий общественного питания.

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

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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 трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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 профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях;

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Навыки: - подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов: – подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	– при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знания: - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов; - готовить желе; - 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;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- 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. Навыки: - приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов, хранения отделочных полуфабрикатов.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя. Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Навыки: - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя. Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий. Навыки: - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке. Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов. Навыки: - подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности. Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. Умения: - описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	