



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 01 сентября 2021 года

Председатель Климпуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 661 от 01.09.2021

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
<b>№ приказа, дата</b>	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы профессионального модуля *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*

Составители:

Селезнева Ирина Валентиновна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Климпуш Марина Николаевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», председатель ПЦК ПМ

Галеева Нина Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	272
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	297
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	311
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	316

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *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

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен формировать общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
		реализовать составленный план;	У.01.8
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		<b>Знания:</b>	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	З.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	З.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	З.01.3
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	З.01.4

		структуру плана для решения задач;	3.01.5
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1
		определять необходимые источники информации;	У.02.2
		планировать процесс поиска;	У.02.3
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6
		оформлять результаты поиска	У.02.7
		<b>Знания:</b>	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1
		приемы структурирования информации;	3.02.2
		формат оформления результатов поиска информации	3.02.3
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b>	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3
		<b>Знания:</b>	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b>	
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2
		<b>Знания:</b>	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	<b>Умения:</b>	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	У.05.1
		проявлять толерантность в рабочем	У.05.2

	социального и культурного контекста.	коллективе	
		<b>Знания:</b>	
		особенности социального и культурного контекста;	<b>3.05.1</b>
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	<b>3.05.2</b>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
		описывать значимость своей профессии	<b>У.06.1</b>
		применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>У.06.1</b>
		<b>Знания:</b>	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	<b>3.06.1</b>
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	<b>3.06.2</b>
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	<b>3.06.3</b>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b>	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	<b>У.07.1</b>
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	<b>У.07.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	<b>3.07.1</b>
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	<b>3.07.2</b>
		пути обеспечения ресурсосбережения.	<b>3.07.3</b>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b>	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	<b>У.08.1</b>
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	<b>У.08.2</b>
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	<b>У.08.3</b>
		<b>Знания:</b>	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	<b>3.08.1</b>
		основы здорового образа жизни;	<b>3.08.2</b>
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	<b>3.08.3</b>
		средства профилактики перенапряжения.	<b>3.08.4</b>
ОК 09	Использовать информационные	<b>Умения:</b>	
		применять средства информационных	<b>У.09.1</b>

	технологии профессиональной деятельности	в	технологий для решения профессиональных задач;	
			использовать современное программное обеспечение	У.09.2
			<b>Знания:</b>	
			современные средства и устройства информатизации;	3.09.1
			порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	3.09.2
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	на и	<b>Умения:</b>	
			понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	У.10.1
			участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2
			строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У.10.3
			кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У.10.4
			писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	У.10.5
			<b>Знания:</b>	
			правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.10.1
			основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	3.10.2
			лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	3.10.3
			особенности произношения;	3.10.4
			правила чтения текстов профессиональной направленности	3.10.5
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	в	<b>Умения:</b>	
			выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.11.1
			презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.11.2
			составлять бизнес-план;	У.11.3
			рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	У.11.4
			определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	У.11.5
			определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.6
			определять источники финансирования;	У.11.7
			определять необходимость видов страхования	У.11.8

		в соответствии с рисками	
		оценивать возможные финансовые риски	<b>У.11.9</b>
		<b>Знание:</b>	
		основы предпринимательской деятельности;	<b>3.11.1</b>
		основы финансовой грамотности;	<b>3.11.2</b>
		правила разработки бизнес-планов;	<b>3.11.3</b>
		правила и порядок расчетно-кассовых операций банка;	<b>3.11.4</b>
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	<b>3.11.5</b>
		порядок страхования и его виды;	<b>3.11.6</b>
		правила личной финансовой безопасности;	<b>3.11.7</b>

### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями



<b>Основные виды деятельности</b>	
<b>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</b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>ПО.5.1.1</b>
обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности	<b>ПО.5.1.2</b>
<b>Умения:</b>	
оценивать наличие ресурсов;	<b>У.5.1.1</b>
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;	<b>У.5.1.2</b>
оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	<b>У.5.1.3</b>
распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	<b>У.5.1.4</b>
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	<b>У.5.1.5</b>
разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	<b>У.5.1.6</b>
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	<b>У.5.1.7</b>
контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	<b>У.5.1.8</b>
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.5.1.9</b>
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	<b>У.5.1.10</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	<b>3.5.1.1</b>
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и	<b>3.5.1.2</b>

управления опасными факторами (система ХАССП);	
методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	<b>3.5.1.3</b>
важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	<b>3.5.1.4</b>
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	<b>3.5.1.1</b>
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>3.5.1.5</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.5.1.6</b>
последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	<b>3.5.1.7</b>
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	<b>3.5.1.8</b>
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	<b>3.5.1.9</b>
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	<b>3.5.1.10</b>
правила утилизации отходов;	<b>3.5.1.11</b>
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	<b>3.5.1.12</b>
виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;	<b>3.5.1.13</b>
способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>3.5.1.14</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>ПО.5.2.1</b>
<b>Умения:</b>	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.5.2.1</b>
организовывать их хранение до момента использования;	<b>У.5.2.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	<b>У.5.2.3</b>
распознавать недоброкачественные продукты;	<b>У.5.2.4</b>
контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных	<b>У.5.2.5</b>

полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.5.2.6
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	У.5.2.7
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;	У.5.2.8
контролировать ротацию продуктов;	У.5.2.9
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;	У.5.2.10
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	У.5.2.11
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	У.5.2.12
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	У.5.2.13
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	У.5.2.14
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;	У.5.2.15
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;	У.5.2.16
определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;	У.5.2.17
доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);	У.5.2.18
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;	У.5.2.19
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;	У.5.2.20
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	У.5.2.21
проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;	У.5.2.22
контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	У.5.2.23
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;	3.5.2.1
температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;	3.5.2.2
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.	3.5.2.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.5.2.4

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	3.5.2.5
требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	3.5.2.6
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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 обслуживания</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	<b>ПО.5.3.1</b>
<b>Умения:</b>	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.5.3.1</b>
организовывать их хранение до момента использования;	<b>У.5.3.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	<b>У.5.3.3</b>
распознавать недоброкачественные продукты;	<b>У.5.3.4</b>
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;	<b>У.5.3.5</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.5.3.6</b>
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	<b>У.5.3.7</b>
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	<b>У.5.3.8</b>
контролировать ротацию продуктов;	<b>У.5.3.9</b>
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	<b>У.5.3.10</b>
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	<b>У.5.3.11</b>
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	<b>У.5.3.12</b>
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых	<b>У.5.3.13</b>

продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	У.5.3.14
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	У.5.3.15
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	У.5.3.16
доводить тесто до определенной консистенции;	У.5.3.17
определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	У.5.3.18
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;	У.5.3.19
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	У.5.3.20
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;	У.5.3.21
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	У.5.3.22
проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.5.3.23
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;	У.5.3.24
контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	У.5.3.25
контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	У.5.3.26
контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;	У.5.3.27
рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	У.5.3.28
поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	У.5.3.29
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	3.5.3.1
температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного	3.5.3.2

ассортимента;	
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	<b>3.5.3.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.5.3.4</b>
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	<b>3.5.3.5</b>
техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;	<b>3.5.3.6</b>
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	<b>3.5.3.7</b>
методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	<b>3.5.3.8</b>
требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	<b>3.5.3.9</b>
правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	<b>3.5.3.10</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	<b>ПО.5.4.1</b>
<b>Умения:</b>	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.5.4.1</b>
организовывать их хранение до момента использования;	<b>У.5.4.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	<b>У.5.4.3</b>
распознавать недоброкачественные продукты;	<b>У.5.4.4</b>
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	<b>У.5.4.5</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.5.4.6</b>
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>У.5.4.7</b>

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	У.5.4.8
контролировать ротацию продуктов;	У.5.4.9
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	У.5.4.10
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	У.5.4.11
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	У.5.4.12
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	У.5.4.13
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	У.5.4.14
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;	У.5.4.15
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	У.5.4.16
доводить тесто до определенной консистенции;	У.5.4.17
определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	У.5.4.18
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;	У.5.4.19
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	У.5.4.20
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;	У.5.4.21
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	У.5.4.22
проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.5.4.23
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;	У.5.4.24
контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	У.5.4.25
контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований	У.5.4.26

по безопасности;	
контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;	<b>У.5.4.27</b>
рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>У.5.4.28</b>
поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>У.5.4.29</b>
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	<b>3.5.4.1</b>
температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>3.5.4.2</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>3.5.4.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.5.4.4</b>
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	<b>3.5.4.5</b>
техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	<b>3.5.4.6</b>
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>3.5.4.7</b>
методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>3.5.4.8</b>
требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>3.5.4.9</b>
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>3.5.4.10</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	<b>ПО.5.5.1</b>
<b>Умения:</b>	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.5.5.1</b>
организовывать их хранение до момента использования;	<b>У.5.5.2</b>



выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	<b>У.5.5.3</b>
распознавать недоброкачественные продукты;	<b>У.5.5.4</b>
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	<b>У.5.5.5</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.5.5.6</b>
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>У.5.5.7</b>
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	<b>У.5.5.8</b>
контролировать ротацию продуктов;	<b>У.5.5.9</b>
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>У.5.5.10</b>
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	<b>У.5.5.11</b>
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	<b>У.5.5.12</b>
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	<b>У.5.5.13</b>
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	<b>У.5.5.14</b>
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;	<b>У.5.5.15</b>
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>У.5.5.16</b>
доводить тесто до определенной консистенции;	<b>У.5.5.17</b>
определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>У.5.5.18</b>
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;	<b>У.5.5.19</b>
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>У.5.5.20</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;	<b>У.5.5.21</b>

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	У.5.5.22
проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.5.5.23
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;	У.5.5.24
контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	У.5.5.25
контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	У.5.5.26
контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;	У.5.5.27
рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	У.5.5.28
поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	У.5.5.29
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	3.5.5.1
температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	3.5.5.2
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	3.5.5.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.5.5.4
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	3.5.5.5
техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	3.5.5.6
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	3.5.5.7
методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	3.5.5.8
требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	3.5.5.9
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3.5.5.10
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендо-вых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	

<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
разработке, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<b>ПО.5.6.1</b>
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	<b>ПО.5.6.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	<b>У.5.6.1</b>
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	<b>У.5.6.1</b>
выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;	<b>У.5.6.1</b>
комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.5.6.1</b>
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	<b>У.5.6.1</b>
изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	<b>У.5.6.1</b>
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	<b>У.5.6.1</b>
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	<b>У.5.6.1</b>
представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;	<b>У.5.6.1</b>
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	<b>У.5.6.1</b>
<b>Знания:</b>	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>3.5.6.1</b>
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;	<b>3.5.6.1</b>
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	<b>3.5.6.1</b>
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	<b>3.5.6.1</b>
правила организации проработки рецептов;	<b>3.5.6.1</b>
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>3.5.6.1</b>
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	<b>3.5.6.1</b>
правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>3.5.6.1</b>

### 1.2.3. Перечень практического опыта, умений, знаний

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (иметь практический опыт в)
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	П 5.1.1 Организации и подготовке рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	П 5.1.2 Проведение различными методами подготовки сырья, продуктов, для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
	П 5.1.3 Оценивание качества сырья, продуктов и их соответствие технологическим требованиям
	П 5.1.4 Обеспечение и наличие сырья, продуктов, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	П 5.2.1 Осуществление приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	П 5.2.2 Хранение неиспользованных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности
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	П 5.3.1 Осуществление приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	П 5.3.2 Проведение различными методами отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей
	<p>П 5.3.3</p> <p>Хранение, порционирование, эстетично упакованных на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований к безопасности</p>
	<p>П 5.3.4</p> <p>Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ</p>
<p>ПК 5.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>П 5.4.1</p> <p>Осуществление приготовления рецептуры мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>П 5.4.2</p> <p>Проведение различными методами отделку мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
	<p>П 5.4.3</p> <p>Хранение, порционирование, эстетично упакованных на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований к безопасности</p>
	<p>П 5.4.4</p> <p>Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ</p>
<p>ПК 5.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>П 5.5.1</p> <p>Осуществление приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>П 5.5.2</p> <p>Проведение различными методами отделки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>

	П 5.5.3 Хранение, порционирование, эстетично упакованных на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
	П 5.5.4 Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	П 5.6.1 Разработке, изменение ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	П 5.6.2 Разработке и адаптации рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен уметь)
ПК 5.1 Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.4 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ
	У 5.1.5 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 5.1.6 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 5.1.7 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники

	безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 5.1.8 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера
	У 5.1.9 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера
	У 5.1.10 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.1 Демонстрировать применение ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.6 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
	У 5.2.7 Контролировать, осуществлять заполнение санитарных журналов обязательных на производстве общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами
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	У 5.3.3 Подбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
	У 5.3.4 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. Проверять соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной
	У 5.3.5 Осуществлять взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий
	У 5.3.6 Выбирать методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
	У 5.3.7 Оценивать качество готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 5.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать

	готовые хлебобулочные изделий на вынос и для транспортирования
	У 5.3.9 Организовывать хранение сдобных хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов
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	У 5.4.2 Разрабатывать, адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	У 5.4.3 Комбинировать разные методы изделий с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
	У 5.4.9 Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
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	У 5.5.2 Разрабатывать, адаптировать рецептуры пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	У 5.5.4 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 5.5.5 Изменять рецептуры пирожных и тортов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 5.5.6 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых пирожных и тортов по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении изделий
	У 5.5.7 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры пирожных и тортов сложного ассортимента
	У 5.5.8 Представлять результат проработки пирожных и тортов сложного ассортимента руководству
	У 5.5.9 Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры пирожных и тортов сложного ассортимента
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	У 5.6.2 Изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 5.6.7 Рассчитывать количество сырья, массу полуфабриката и выход готовых мучных кондитерских изделий в том числе



различных категорий потребителей	авторских, брендовых, региональных по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке
	У 5.6.8 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры на мучные кондитерские изделия сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 5.6.9 Представлять результат проработки на разработанную документацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, руководству

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен знать)
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	3 5.1.1 Требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания
	3 5.1.2 Характеристики предприятий общественного питания. Характеристики мини-пекареней
	3 5.1.3 Актуальных направлений совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	3 5.1.4 Организации рабочего места на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	3 5.1.5 Нормативных и технологических документов для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3 5.1.6 Классификации оборудования. Общих правил эксплуатации оборудования и основных требований техники безопасности
	3 5.1.7 Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 5.1.8 Санитарных требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, к личной гигиене персонала
	3 5.1.9 Видов контроля, методов контроля, правил безопасности

	сырья: химическая, санитарного-гигиеническая, радиационная
	3 5.1.10 Классификации сырья по его назначению. Вывод сырья, его характеристики и правил хранения и подготовку к производству
	3 5.1.11 Правил выбора и вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, правил взаимозаменяемости сырья
	3 5.1.12 Оценки качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3 5.2.1 Правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3 5.2.2 Видов отделочных полуфабрикатов
	3 5.2.3 Рецептур, современных методов технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3 5.2.4 Санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованных отделочных полуфабрикатов
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 обслуживания	3 5.3.1 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	3 5.3.2 Технологических этапов приготовления сложных хлебобулочных изделий
	3 5.3.3 Современных методов, техник приготовления теста и полуфабрикатов из него, технологий хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	3 5.3.4 Видов теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	3 5.3.5 Способов творческого оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	3 5.3.6 Подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	3 5.3.7 Оценки качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правил их хранения

<p>ПК 5.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>3 5.4.1</p> <p>Актуальных направлений в области приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>3 5.4.2</p> <p>Рецептур, современных методов приготовления теста, формовки, варианты оформления мучных кондитерских изделий, в том числе авторские, брендовые, региональные</p>
	<p>3 5.4.3</p> <p>Правила и способов презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>3 5.4.4</p> <p>Способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>3 5.4.5</p> <p>Правил и способов презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
	<p>3 5.4.6</p> <p>Правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода, расчета себестоимости мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
<p>ПК 5.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>3 5.5.1</p> <p>Общих понятий, классификации и ассортимента пирожных и тортов сложного ассортимента</p>
	<p>3 5.5.2</p> <p>Характеристики основных и дополнительных продуктов, требований к качеству сырья, полуфабрикатов</p>
	<p>3 5.5.3</p> <p>Температурного режима и правил приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и тортов сложного ассортимента</p>
	<p>3 5.5.4</p> <p>Правил выбора основных продуктов и дополнительных компонентов</p>
	<p>3 5.5.5</p> <p>Актуальные направления в приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента</p>
	<p>3 5.5.6</p> <p>Организации технологического процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента</p>
	<p>3 5.5.7</p> <p>Органолептических способов определения готовности и качества готовых пирожных и тортов сложного ассортимента</p>
	<p>3 5.5.8</p> <p>Вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента различными видами отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>3 5.5.9</p> <p>Требований к безопасности хранения готовой продукции</p>

<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>З 5.6.1 Правил организации проработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
	<p>З 5.6.2 Порядка оформления актов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
	<p>З 5.6.3 Правил составления технологической документации по результатам актов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
	<p>З 5.6.4 Правил проведения адаптации рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов										
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								Консультации	Промежуточная аттестация
					Нагрузка на МДК, часов				Нагрузка по практики, часов					
					Всего учебных занятий	в том числе, часов								
						Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ	Учебная	Производственная			
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1	Раздел 1. МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	0	32	20	12	-	-	-	-	-	*	
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5	Раздел 2. МДК.05.02 Процессы приготовление, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	122	122	8	106	58	0	48	-	-	-	2	6*	
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1-5.5	Учебная практика	72	72							72	-	-	зачет	
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1-5.5	Производственная практика	108	108							-	108	-	зачет	
	ПОЭ по ПМ.05	0	10									2	8	
	Всего по ПМ.05	334	344	8	138	78	12	48	-	180	4	14		

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
<b>Раздел 1. МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	<b>Содержание</b>	6	6	
	<p>Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика мини-пекареней.</p> <p>Организация рабочего места на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1
	<b>Практические занятия 1, 2</b>	4	4	
	Работа со Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Рецептатура простая и сложная. Решение задач по определению сухих веществ.			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1
	Работа с ГОСТом Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Составление технологических и технико-технологических карт.			
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	8	8	

Техническое оснащение	<p>Классификация оборудования.</p> <p>Механическое оборудование: сортировочно-калибровочное, моечное, месильно-перемешивающее, дозировочно-формовочное, измельчительно-режущее, распылительное, специальное, упаковочное.</p> <p>Тепловое оборудование: варочное, для расстойки тестовых заготовок, жарочное, плиты.</p> <p>Холодильное оборудование: шкафы, шкафы шокового охлаждения и заморозки, холодильные камеры, прилавки-витрины, холодильные столы, льдогенераторы.</p> <p>Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Инвентарь и приспособления.</p> <p>Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1
	<b>Практические занятия 3, 4</b>	4	4	
	Подбор оборудования и составление схем его размещения на рабочем месте для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1
	Подбор посуды, инвентаря, инструментов и приспособлений на рабочем месте для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
<b>Тема 1.3.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	4	4	
	<p>Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.</p> <p>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</p> <p>Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Санитарные требования к личной гигиене персонала.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1
	<b>Практическое занятие 5</b>	2	2	
	Правила заполнения санитарных журналов обязательные на производстве общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами.			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1
<b>Тема 1.4.</b> Контроль качества и безопасность сырья и готовой продукции	<b>Содержание</b>	2	2	
	<p>Виды контроля: технологический, входной, операционный, приемочный.</p> <p>Методы контроля: органолептическая оценка качества, лабораторный метод.</p> <p>Безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1

	<b>Практическое занятие 6</b>	2	2	
	Применение видов контроля качества. Выполнение лабораторного метода. Проведение органолептической оценки качества кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1
<b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Освоение учебного материала тем с помощью электронных образовательных ресурсов. Работа с нормативной и технологической документацией, с инструкциями и регламентами. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, инструкций. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет-ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-	-	
<b>Раздел 2.</b> <b>МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		106	106	
<b>Тема 2.1.</b> Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья. Оценка качества и безопасность.	<b>Содержание</b>	4	4	
	Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения: мука, крахмал и крахмалопродукты. Виды сырья, его характеристика и правила хранения: сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль, разрыхлители. Виды сырья, его характеристика и правила хранения: молоко и молочные продукты, масла и жиры, яйца и яичные продукты. Виды сырья, его характеристика и правила хранения: пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители, желеобразующие вещества, орехи и масличные семена, плодово-ягодные продукты. Пищевые смеси промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	4	4	



<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оценка качества.</p>	<p>Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «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.</p> <p>Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Муссы. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Марципан (сырцовый, заварной). Мاستика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Пралине. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5</p>
<p><b>Тема 2.3.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>12</p>	<p>12</p>	

<p>Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки.</p> <p>Сложных сдобные хлебобулочные изделия: ватрушки, булочка «Бриош», сдоба обыкновенная и фигурная, сдобные плетеные изделия, булочки с начинками, слойки с начинками.</p> <p>Праздничные пироги: открытые с различной отделкой бортов, полуоткрытые с различными сетками, закрытые пироги с отделочными украшениями, фигурные пироги в виде животных, птиц, различных предметов, кулебяки, курники, рыбники.</p> <p>Праздничный хлеб: каравай, калачи, куличи пасхальные, хлеб несладкий с гастрономическими продуктами, хлеб сладкий с плодами и фруктами.</p> <p>Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правила их хранения.</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5</p>
	<p><b>Лабораторные работы 1, 2</b></p>	12	12	
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>сдобных хлебобулочных изделий</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм: ватрушки, булочка «Бриош», сдоба обыкновенная и фигурная, сдобные плетеные изделия, булочки с начинками, слойки с начинками. Отделочные полуфабрикаты к ним.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>праздничных пирогов</i> (открытых, полуоткрытых, закрытых) и <i>праздничного хлеба</i> (каравай, калачи, куличи пасхальные, хлеб несладкий с гастрономическими продуктами, хлеб сладкий с плодами и фруктами) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. Отделочные полуфабрикаты к ним.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5</p>
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды деятельности:</b></p> <p>1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>сдобных хлебобулочных изделий</i> сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм: ватрушки, булочка «Бриош»,</p>		36	36	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК</p>

<p>сдоба обыкновенная и фигурная, сдобные плетеные изделия, булочки с начинками, слойки с начинками. Отделочные полуфабрикаты к ним.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>праздничных пирогов</i> (открытых, полукоткрытых, закрытых) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. Отделочные полуфабрикаты к ним.</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>праздничного хлеба</i> (каравай, калачи, куличи пасхальные, хлеб несладкий с гастрономическими продуктами, хлеб сладкий с плодами и фруктами) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. Отделочные полуфабрикаты к ним.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p><b>1. Организация рабочих мест:</b></p> <p>1.1. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, его безопасная эксплуатация, в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>1.2. Подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>1.3. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, материалов в соответствии с инструкциями, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</p> <p><b>2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов:</b></p> <p>2.1. 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>2.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2.3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>2.4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>2.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p><b>3. Приготовление, творческое оформление хлебобулочных изделий сложного ассортимента:</b></p> <p>3.1. Выбор методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>3.2. 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>3.3. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</p>			5.1-5.5
---	--	--	---------

<p>готовой продукции.</p> <p>3.4. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>3.5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.6. Хранение сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>4. Реализация сдобных хлебобулочных изделий</b></p> <p>4.1. Расчет стоимости сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4.2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p><b>5. Уборка рабочих мест</b></p> <p>5.1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>				
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	38	38	
Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.</p> <p>Выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, воздушный, из блинчатого теста, вафельный, заварной, миндальный, пряничный, крошковый, слоеный, из сахарного теста, из тюлипного теста, на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных пряничных изделий в виде конструкций и художественной отделкой «Айсингом».</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий: брауни, бискотти, макарони, меренги, пtiфуры, печенье, трубочки, рулетики, маффины, капкейки, разнообразные пирожные, шоколадные трюфели.</p> <p>Классификация праздничных многоярусных тортов. Правила монтажа многоярусных тортов. Фигурные праздничные торты, Способы и приемы отделки праздничных тортов. Технология приготовления и комплектация праздничных тортов: свадебных, детских, тематических. Оценка качества и хранение мучных кондитерских изделий.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5

	<b>Лабораторные работы 3, 4, 5, 6, 7, 8</b>	36	36	
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: <i>медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального.</i></p> <p>Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: <i>«Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного.</i></p> <p>Рисование элементов оформления изделий, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных пряничных изделий в виде конструкций (пряничный домик) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления и художественной отделкой «Айсингом», выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> пряничных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: <i>брауни, бискотти, макарони, меренги, птифуры, печенье, трубочки, рулетики, маффины, капкейки, разнообразные пирожные, шоколадные трюфели.</i></p> <p>Рисование элементов оформления пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p>			

	<i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			
	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			
<b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Освоение учебного материала тем с помощью электронных образовательных ресурсов. Работа с нормативной и технологической документацией, с инструкциями и регламентами. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, инструкций. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет-ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		<b>8</b>	<b>8</b>	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.2-5.5
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды деятельности:</b> 1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: <i>медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального.</i> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		<b>36 зачет</b>	<b>36 зачет</b>	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1-5.5

<p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: из бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), <i>сахарного</i>.</p> <p>Рисование элементов оформления изделий, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных пряничных изделий в виде конструкций (пряничный домик) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления и художественной отделкой «Айсингом», выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> пряничных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: <i>брауни, бискотти, макарони, меренги, птифуры, печенье, трубочки, рулетики, маффины, капкейки, разнообразные пирожные, шоколадные трюфели</i>.</p> <p>Рисование элементов оформления пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации многоярусных праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур</i> мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p><b>1. Организация рабочих мест:</b></p> <p>1.1. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, его безопасная эксплуатация, в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.</p>			
--	--	--	--

<p>1.2. Подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>1.3. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, материалов в соответствии с инструкциями, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</p> <p><b>2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов:</b></p> <p>2.1. 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>2.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2.3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>2.4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>2.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p><b>3. Приготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:</b></p> <p>3.1. Выбор методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>3.2. 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>3.3. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>3.4. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>3.5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.6. Хранение сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>4. Реализация мучных кондитерских изделий</b></p> <p>4.1. Расчет стоимости сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4.2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p><b>5. Уборка рабочих мест</b></p>			
--	--	--	--



5.1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
<b>Консультация по МДК</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>Экзамен по МДК.05.01 и МДК.05.02</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
<b>Производственная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 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	<b>108 зачет</b>	<b>108 зачет</b>	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1-5.5
<b>Консультация по ПМ.05</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	

<b>ПОЭ по ПМ.05</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	
<b>Всего</b>	<b>344</b>	<b>334</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в учебных кабинетах, лабораториях, баз практики по специальности, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и включает в себя:

**Кабинеты:** Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

рабочим местом преподавателя,  
техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором,  
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала,  
доской учебной,  
столами, стульями по числу обучающихся.

**Лаборатории,** оснащённые оборудованием:

Кулинарная	Кондитерская
<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Пароконвектомат Конвекционная печь и жарочный шкаф Микроволновая печь Плита электрическая Фритюрница Электрогриль (жарочная поверхность) Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Тестораскаточная машина Планетарный миксер Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка Овощерезка и процессор кухонный Слайсер Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Куттер и процессор кухонный Соковыжималки Пресс для пиццы Лампа для карамели</p>

Миксер для коктейлей Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) Машина для вакуумной упаковки Кофемашина с капучинатором Кофемолка Газовая горелка (для карамелизации) Набор инструментов для карвинга Овоскоп Машина посудомоечная Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная Диспансер для подогрева тарелок Стол холодильный с охлаждаемой горкой	Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной
---	--

### **Требования к оснащению баз практик**

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации. Оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие, выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Основные источники, печатные издания**

##### *Нормативные издания*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
*Сборники, справочники, инструкции*
  1. Сборник рецептур булочных и мучных кондитерских изделий/Павлов А.В. – СПб.: ПРОФИКС, 2008.
  2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
  3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
  4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, профессора. И.М Скурихина и академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна. М.: Де Липринт, 2002. – 236 с.
  5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ-039-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением министерства труда и социального развития российской федерации от "24" мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56
  6. Типовая инструкция по охране труда для пекаря ТИ РМ-044-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от "24" мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56
  7. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство".
  8. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении

профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).

9. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270).

#### *Учебные издания*

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процесса приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с

3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2004.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

5. Гайворонский К.Я., Н.Г. Щеглов. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 480 с. – (Профессиональное образование).

6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – Ростов-на-Дону.: Феникс, 2009. – 352с.

11. Матюхина З.П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: 2002.

#### *Дополнительная литература*

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

5. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

### **3.2.2. Электронные издания и информационные 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.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.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. <http://pedmir.ru/viewdoc.php?id=14908>
10. <http://innnefedova.rusedu.net/post/2868/45208>
11. <http://www.rureferat.ru/articles/help/>
12. <http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&id=130946>
13. <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/43607/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Критерии и методы оценки формируемых профессиональных компетенций в рамках модуля

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>



	<p>подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

	<p>ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 5.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

	<p>кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
--	--	--

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 5.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной</li> </ul>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul>	<p>практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных,</li> </ul>	
--	---	--

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
<p>ПК 5.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>– гармоничность, креативность</li> </ul>	
--	--	--

	<p>внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

	документации); — демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

Критерии и методы оценки формируемых общих компетенций в рамках модуля

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	— точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; — адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; — оптимальность определения этапов решения задачи; — адекватность определения потребности в информации; — эффективность поиска; — адекватность определения источников нужных ресурсов; — разработка детального плана действий; — правильность оценки рисков на каждом шагу; — точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	<b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и

профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>производственной практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной</li> </ul>

		<p>работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>— толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>— адекватно применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

антикоррупционного поведения		<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно использовать знания по финансовой грамотности;</li> <li>– адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
--	--	--



