

областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Профессия СПО

**43.01.09** Повар, кондитер

Ульяновск  
2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Минобрнауки РФ.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции, товароведения и  
общественного питания  
Председатель ЦМК

  
Подпись /Н.М. Пронина/  
Ф.И.О.

Протокол №1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебно – производственной работе

  
Подпись /М.А. Кислица/  
Ф.И.О.

от «30» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж-  
Межрегиональный центр компетенций»

РАЗРАБОТЧИК: Лямова Ф.Л., преподаватель ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |          |
|--|----------|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | стр<br>4 |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7        |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ                                 | 21       |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 25       |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код   | Наименование общих компетенций   |
|-------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                               |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.           |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

#### 1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских |
|-------------------------|--|

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

Всего часов

Из них на освоение МДК 240

на практики, в том числе учебную 72 и производственную 180

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  |  |  | Практика       |   |
|---|--|---|---|--|--|--|--|----------------|---|
|   |  |   | Обязательные аудиторные учебные занятия                                 |  |  | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |  | учебная, часов | производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|   |  |   | всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов | всего, часов                                   | в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов |                |   |
| 1                                       | 2  | 3   | 4   | 5  | 6  | 7  | 8  | 9              | 10  |
| ПК 5.1.<br>ОК 1-10                      | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | 42  | 26  | 16   |  |  |  | -              | -   |
| ПК 5.2<br>ОК 1-10                       | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий    | 38  | 22  | 16   | -  |  | -  | -              | -   |
| ПК 5.3<br>ОК 1-10                       | <b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 46  | 24  | 22   |  |  |  | -              | -   |

|                           |   |            |            |           |  |  |  |           |            |
|---------------------------|---|------------|------------|-----------|--|--|--|-----------|------------|
| <i>ПК 5.4<br/>ОК 1-10</i> | <b>Раздел модуля 4.</b><br>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 64         | 36         | 28        |  |  |  |           |            |
| <i>ПК 5.5<br/>ОК 1-10</i> | <b>Раздел модуля 5.</b><br>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента           | 50         | 40         | 10        |  |  |  |           |            |
| <i>ПК 5.1-5.5</i>         | <i>Учебная и производственная практика</i>  |            |            |           |  |  |  | 72        | 180        |
|                           | <b>Всего:</b>   | <b>240</b> | <b>148</b> | <b>92</b> |  |  |  | <b>72</b> | <b>180</b> |

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

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов |
|---|---|-------------|
| 1   | 2   | 3           |
| <b>Раздел модуля 1.<br/>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>      |   | <b>42</b>   |
| <b>МДК 05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>                |   | <b>80</b>   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>Содержание</b>   |             |
|   | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | 8           |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены   |             |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки                                     | <b>Содержание</b>   |             |
|   | 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, | 10          |



|   |  |           |
|---|--|-----------|
| к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                               | процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  |           |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b>   | 10        |
|   | <b>ПЗ 1</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | 4         |
|   | <b>ПЗ 2</b> Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов к технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям.   | 4         |
|   | <b>ПЗ 3</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.  | 2         |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка выступления на тему «Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»   |           |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | <b>Содержание</b><br>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.<br>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.<br>3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 8         |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b>   | 6         |
|   | <b>ПЗ 4</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха   | 2         |
|   | <b>ПЗ 5</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья   | 2         |
|   | <b>ПЗ 6</b> Проверка органолептическим способом качества и соответствия дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям.  | 2         |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-составление кроссворда по разделу (20слов)   |           |
| <b>Раздел модуля 2.</b>   |  | <b>38</b> |

| <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b> |  |   |
|--|--|---|
| <b>Тема 2.1.</b><br>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов  | <b>Содержание</b>  |   |
|  | 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.<br>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.   | 2 |
|  | <b>Практические и лабораторные занятия</b>   | 4 |
|  | <b>ЛЗ 1</b> Тренинг по отработке практических умений по приготовлению масляных кремов  | 4 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка компьютерной презентации на тему «Виды отделочных полуфабрикатов»   |   |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.  | <b>Содержание</b><br>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.<br>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.<br>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.<br>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.<br>5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении | 8 |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества.</p> <p>Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>  |   |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>- составление технологической схемы процесса приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.   |   |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление глазури   | <b>Содержание</b><br>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.  | 2 |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка компьютерной презентации на тему «Виды глазури»  |   |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | <b>Содержание</b><br>1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b>  | 4 |
|   | <b>ПЗ 7</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика из фруктовой начинки  | 2 |
|   | <b>ПЗ 8</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика из белкового крема  | 2 |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>- подготовить сообщение на тему «Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»   |   |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление сахарной мастики и марципана          | <b>Содержание</b>  | 2 |
|   | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.                            |   |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены  |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка к лабораторному занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  |   |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление посыпок и крошки                      | <b>Содержание</b>  |   |
|   | 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.   |   |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b>   | 8 |
|   | <b>ЛЗ 2</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов (желе, помада)   | 4 |
|   | <b>ЛЗ 3</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов (мастики, глазури, марцепана)  | 4 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>- подготовка к лабораторному занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.   |   |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | <b>Содержание</b>  |   |
|   | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены  |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>- составление кроссворда по МДК 05.01 (25слов);   |   |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| <b>МДК 05.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>     |  |           |
| <b>Раздел модуля 3.</b>   |  |           |
| <b>ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b> |  | <b>46</b> |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба   | <b>Содержание</b>  | 2         |
|   | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.  |           |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены  |           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка эссе на тему «Значение в питании хлебобулочных изделий».  |           |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий  | <b>Содержание</b>  | 4         |
|   | 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.<br>2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.  |           |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрено  |           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>- поиск сообщений сети Internet на тему «Виды начинок»  |           |
| <b>Тема 3.3.</b><br>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба                                     | <b>Содержание</b><br>1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.<br>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 8         |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | 2.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b>   | 4         |
|   | <b>ПЗ 9</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.   | 4         |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  |           |
| <b>Тема 3.4.</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба   | <b>Содержание</b>  | 10        |
|   | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b>   | 18        |
|   | <b>ЛЗ 4</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста   | 6         |
|   | <b>ЛЗ 5</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста  | 6         |
|   | <b>ЛЗ 6</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоёного теста  | 6         |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>- составление таблицы «Условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба»  |           |
| <b>Раздел модуля 4.</b><br><b>ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТ</b> |  | <b>64</b> |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста  | <b>Содержание</b>  | 6         |
|   | 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.<br>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |           |
|   | <b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены  |           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,   |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | учебной и справочной литературы, нормативных документов;<br>-подготовка компьютерной презентации на тему «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»  |           |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | <b>Содержание</b><br>1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.<br>2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 30        |
|  | <b>Практические и лабораторные занятия</b>   | 28        |
|  | <b>ЛЗ 7</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста   | 4         |
|  | <b>ЛЗ 8</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста  | 4         |
|  | <b>ЛЗ 9</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста  | 4         |
|  | <b>ЛЗ10</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста   | 4         |
|  | <b>ЛЗ 11</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста   | 4         |
|  | <b>ЛЗ 12</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста   | 4         |
|  | <b>ЛЗ 13</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста   | 4         |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента;<br>-анализ конспектов лекций для подготовки к контрольной работе   |           |
| <b>Раздел модуля 5.</b><br><b>ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>                                     |  | <b>50</b> |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Изготовление и оформление пирожных   | <b>Содержание</b><br>1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |

|  |   |    |
|--|---|----|
|  | <p>2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p> | 20 |
|  | <b>Практические и лабораторные занятия</b>  | 4  |
|  | <b>ЛЗ 14</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных   | 4  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>-подготовка компьютерной презентации на тему «Виды пирожных»   |    |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Изготовление и оформление тортов | <b>Содержание</b><br><p>1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.</p> <p>Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p>   | 20 |



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>  |   |
|  | <b>Практические и лабораторные занятия</b>  | 6 |
|  | <b>ЛЗ 15</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов   | 6 |
|  | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>-подготовка сообщения «Оформление тортов»;</p> <p>-составление кроссворда по модулю (25 слов)</p>   |   |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ по разделу 1:</b></p> | <p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>7.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,</p> |   |

|   |     |
|---|-----|
| <p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>12.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>13.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>16.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>17.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>18.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>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> | 72  |
| <p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i></b></p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в</p>  | 180 |

|  |     |
|--|-----|
| <p>соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |     |
| <b>ВСЕГО:</b>  | 492 |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха».

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся

*Оснащение учебного кабинета*

- рабочие столы;
- электрические плиты;
- пекарский шкаф;
- миксеры, блендеры, микроволновая печь, электро - мясорубка, весы;
- инвентарь;
- посуда.

*Технические средства обучения:*

- компьютер;
- интерактивная доска;
- электронные дидактические материалы.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику на базе профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и производственную практику на профильных предприятиях.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1.Позняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В.Чугунова, М.Ю. Тамова; под общ.ред.профессора В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА – М, 2017.-143с.+ Доп. Материалы. (Высшее образование: Бакалавриат)

##### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

2. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Седанов.- М.: Изд. центр «Академия», 2013.-344с.
3. Золин В.П. Технологическая оборудование предприятий общественного питания. / В.П. Золин.- М.: Изд. центр «Академия», 2015.-235с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцов. -М.: Деловая литература. 2014.- 233с.
5. ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389.
- 7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ. 2015. – 134с.
- 8.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ. 2015.- 121с.
9. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев. Техника, 2014.- 156с.

10. ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р. 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
12. ГОСТ Р. 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
13. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
14. Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 14 Порядок проведения санитарно - эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325 общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
16. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

*Интернет-ресурсы:*

17. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
18. [www.rectoratoff.ru](http://www.rectoratoff.ru)
19. [www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)
20. [www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com)
21. [www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)
22. [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)
23. [www.kuking.net](http://www.kuking.net)
24. [www.souz-kulinarov.ru](http://www.souz-kulinarov.ru)
25. [www.1001recept.com](http://www.1001recept.com)
26. [www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru)
27. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
28. [www.pokushay.ru](http://www.pokushay.ru)
29. [www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)
30. [www.iamcook.ru](http://www.iamcook.ru)

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

| <i>Профессиональные компетенции</i>   | <i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>   | <i>Методы оценки</i>   | <i>Критерии оценки</i>  |
|---|--|--|---|
| <b>Раздел модуля 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.</b> |  |  |   |
| <i>ПК 5.1.</i>  | <p><b>Знания:</b><br/>           требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/>           виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/>           организация работ в кондитерском цехе;<br/>           последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br/>           регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br/>           возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br/>           требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;<br/>           правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br/>           правила утилизации отходов;<br/>           виды, назначение упаковочных материалов, способы</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>           -письменного/устного опроса;<br/>           -тестирования;<br/>           -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>           в форме экзамена квалификационного</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>  |  | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>  |
|  | <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> |

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



|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>   |  |  |
| <p><b>Раздел модуля 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.</b></p> |   |  |  |
| <p><i>ПК 5.2</i></p>  | <p><b>Знания:</b><br/> ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;<br/> виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br/> характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br/> методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;<br/> органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br/> условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/> -письменного/устного опроса;<br/> -тестирования;<br/> -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме экзамена квалификационного</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов,</i></p> |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>   |   | <p><i>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>  |
|  | <p><b>Умения:</b><br/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:<br/> готовить желе;<br/> хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/> -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме экзамена квалификационного</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/> -Точность оценки<br/> -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> -Рациональность действий и т.д.<br/> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p> |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <p>промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки термостабильные начинки и пр.;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>готовить жженный сахар;</p> <p>готовить посыпки;</p> <p>готовить помаду, глазури;</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> | <p>- <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> | <p><i>последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> |
|   | <p><b>Действия:</b></p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;</p>  | <p><i>На экзамене квалификационном</i></p>                                       | <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>   |
| <p><b>Раздел модуля 3. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b></p> |  |  |   |
| <p><i>ПК 5.3</i></p>  | <p><b>Знания:</b></p>  |  |   |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена квалификационного</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> |
|--|---|--|--|

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>заполнения этикеток;<br/> ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб<br/> разнообразного ассортимента на день принятия<br/> платежей;<br/> правила торговли;<br/> виды оплаты по платежам;<br/> виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br/> виды и правила осуществления кассовых операций;<br/> правила и порядок расчета потребителей при оплате<br/> наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br/> правила поведения, степень ответственности за<br/> правильность расчетов с потребителями;<br/> правила общения с потребителями;<br/> базовый словарный запас на иностранном языке;<br/> техника общения, ориентированная на потребителя</p>  |   | <p><i>Не менее 75% правильных<br/> ответов</i></p>  |
|  | <p><b>Умения:</b><br/> подбирать в соответствии с технологическими<br/> требованиями, оценка качества и безопасности<br/> основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/> организовывать их хранение в процессе приготовления<br/> хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением<br/> требований по безопасности продукции, товарного<br/> соседства;<br/> выбирать, подготавливать ароматические, красящие<br/> вещества;<br/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав<br/> хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с<br/> рецептурой;<br/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в<br/> соответствии с нормами закладки, особенностями<br/> заказа;<br/> использовать региональные продукты для<br/> приготовления хлебобулочных изделий и хлеба<br/> выбирать, применять комбинировать различные</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по<br/> практическим/ лабораторным<br/> занятиям;<br/> - оценки результатов<br/> внеаудиторной<br/> (самостоятельной) работы<br/> (сообщений, презентаций)</p> <p>- экспертная оценка<br/> демонстрируемых умений,<br/> выполняемых действий в<br/> процессе<br/> практических/лабораторных<br/> занятий,<br/> учебной и производственной<br/> практики</p> | <p><i>Правильность, полнота<br/> выполнения заданий,<br/> точность<br/> формулировок, точность<br/> расчетов, соответствие<br/> требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность,<br/> оптимальность<br/> выбора способов действий,<br/> методов, техник,<br/> последовательностей<br/> действий и т.д.<br/> -Точность оценки<br/> -Соответствие</i></p> |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | <p>составлять отчет по платежам;<br/>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br/>владеть профессиональной терминологией;<br/>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;<br/>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>  | <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме<br/>экзамена квалификационного<br/>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> | <p>требованиям инструкций, регламентов<br/>-Рациональность действий и т.д.<br/>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>-Точность оценки<br/>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/><br/>Рациональность действий и т.д.</p> |
|   | <p><b>Действия:</b><br/>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br/>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br/>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br/>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>На экзамене квалификационном</p>  | <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>  |
| <p><b>Раздел модуля 4. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b></p> |   |  |   |
| <p>ПК 5.4</p>   | <p><b>Знания:</b><br/>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>  | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного</p>  | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее</p>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> | <p><i>опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме экзамена квалификационного</i></p> | <p>70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
|  | <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценки результатов</p>   | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> <p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при</p> | <p><i>внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p><b><i>Промежуточная аттестация</i></b><br/><i>в форме экзамена квалификационного</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> | <p><i>требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> |
|--|---|---|--|



|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <p>порционировании;<br/> выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий<br/> рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий<br/> разнообразного ассортимента;<br/> пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br/> принимать оплату наличными деньгами;<br/> принимать и оформлять;<br/> безналичные платежи;<br/> составлять отчет по платежам;<br/> поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br/> владеть профессиональной терминологией;<br/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;<br/> разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> |   |   |
|   | <p><b>Действия:</b><br/> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br/> взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   | <p><i>На экзамене<br/> квалификационном</i></p> | <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p> |
| <p><b>Раздел модуля 5. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b></p> |  |   |   |
| <p><i>ПК 5.5</i></p>  | <p><b>Знания:</b><br/> ассортимент, характеристика, правила выбора основных</p>  | <p><i>Текущий контроль</i></p>                  | <p><i>Полнота ответов,</i></p>                              |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> | <p><b>при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, презентаций)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме экзамена квалификационного</p> | <p><i>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных</i></p> |
|--|--|---|---|

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

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</p> | <p><i>в форме экзамена квалификационного</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></li> </ul> | <p><i>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Точность оценки</i></li> <li>- <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></li> </ul> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> |
|--|--|--|---|

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Действия:</b><br/> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/> приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br/> хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br/> ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br/> взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p><i>На экзамене<br/> квалификационном</i></p> | <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p> |
|--|---|---|---|