

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор КГБПОУ «Южный  
аграрный техникум»

О.В. Ванева

Приказ № 14 от 08.09 2017 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

*название учебной дисциплины*

**МДК.05.01.**

**Организация приготовления,  
подготовки к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий**

**МДК.05.02.**

**Процессы приготовления, подготовки к  
реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий**

2017 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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  
код наименование профессии

Организация-разработчик:

КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчик:

Белоножко Марина Викторовна, преподаватель специальных дисциплин  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
2.	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 23
3.	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 35
4.	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр.39

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## **ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»** *название учебной дисциплины*

### 1.1 Общие положения

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  
код наименование профессии

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

### 1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью профессионально цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

### 1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Целью освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и

	регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 2	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 3	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 4	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 5	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 6	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 7	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.

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

**Спецификация ПК/разделов ПМ**

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	Требования охраны пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

<p>соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		<p>чистоты; 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; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; требования к личной гигиене персонала подготовке производственного инвентаря производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих предназначенных для последующего</p>
--	--	---	---

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>использования; правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных,</p>	<p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих</p>

	мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
--	---	---	--

**Раздел 2.**

**Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов в для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	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	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
---	---	--	--



		<p>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.</p>	
	<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила</p>

		<p>песком до загустения;  - варить сахарный сироп для промочки изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженный сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты,</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования</p>

		полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>			
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы

<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных</p>	<p>Технику порционирования</p>	<p>Технику порционирования</p>

	<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>(комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-</p>

		<p>наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--	--

**Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости</p>
--	--	---	---

		<p>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</p>	<p>сырья и продуктов;</p>
<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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;</li> </ul> <p>выбирать, безопасно</p>	<p>Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	

		использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Проверять качество мучных кондитерских изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	Ведение расчетов с потребителями при Отпуске продукции на вынос;	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных	Ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий



	<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--	---

**Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.**

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>
--	--	---	--

		<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать,  подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>	<p>ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  - готовить, оформлять</p>	<p>Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

		торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции	Рассчитывать стоимость, вести учет	Ассортимент и цены на пирожные и торты

	<p>на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--	---

**Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.**

**Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

**Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.**

<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p>
---	--	--	---

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение осуществления эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в главных аспектов. Структурирование</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

	отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов

ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил ведения профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах знакомые общие и профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию

		<p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и планируемые).          Писать простые связные сообщения на знакомые интересующие профессиональные темы</p>	<p>предметов, средств Процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения Текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	---

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

Объем образовательной программы: 734 часов

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 374 часа;
- учебной практики – 144 часа;
- производственной практики – 216 часов.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.-5.2.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	36	13		6	*
ПК 5.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	125	89	66		36	*
ПК 5.3.	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	78	42	32		36	*
ПК 5.4.	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление,	66	30	8		36	*

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

	подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.						
ПК 5.5.	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	121	91	78		30	*
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	216					216
	<b>Всего:</b>	<b>648</b>	<b>288</b>	<b>217</b>		<b>144</b>	<b>216</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	

<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2
	1	Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	2	Оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	3	Подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	4	Последовательность выполнения технологических операций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	5	Характеристика технологических операций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	6	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1	
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	3	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления хлебобулочных изделий.	1	
	2	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.		
	3	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	4	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации производственных инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	

	5	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	6	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	1
<b>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>
	1	Характеристика различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	2	Классификация различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	3	Ассортимент различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	4	Требования к качеству кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	5	Условия и сроки хранения кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	6	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1
	7	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1
	8	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	1
	9	Виды эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1
10	Назначение эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	

	11	Правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>7</b>	
	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования в различных отделениях кондитерского цеха.	1	
	2	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря в различных отделениях кондитерского цеха	1	
	3	Решение ситуационных задач по подбору инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	1	
	4	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
	5	Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	6	Составление схем подбора и размещения инвентаря на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	7	Составление схем подбора и размещения инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
<b>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>252</b>	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			<b>89</b>	
<b>Тема 2.1. Виды, классификация и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов.	1	

<b>ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	2	Классификация отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	1
	3	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	1
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1
<b>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1
	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.	1
	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.	1
	4	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1
	5	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.	1
	6	Украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
7	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего	1	

		вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.	
	8	Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>
	1	Приготовление различных видов сиропов.	6
	2	Приготовление помады	6
	3	Приготовление карамели, украшений из карамели	6
	4	Приготовление желе, украшений из желе	6
<b>Тема 2.3. Приготовление глазури</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>
	1	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури..	1
	2	Последовательность выполнения технологических операций приготовления глазури, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	3	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1	Приготовление глазури разными способами.	6
<b>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	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.	1
	2	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	1

		Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>22</b>
	1	Приготовление сливочных кремов, белковых.	6
	2	Приготовление заварных кремов	4
	3	Приготовление кремов из молочных продуктов	6
	4	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6
<b>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	2	Приготовление сахарной мастики и марципана	6
<b>Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
<b>Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2



<p><b>Раздел 3.</b> <b>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b></p>		<b>42</b>																						
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </table>	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1	<b>2</b>	2															
1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1																						
2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1																						
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Характеристика фаршей и начинок их использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Методы приготовления, порядок подготовки продуктов для начинок. Порядок заправки начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Практические занятия</b></td> <td style="text-align: center;"><b>2</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Составление технологических схем приготовления различных фаршей.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Составление технологических схем приготовления различных начинок.</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </table>	1	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2	Характеристика фаршей и начинок их использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	1	3	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей.	1	4	Методы приготовления, порядок подготовки продуктов для начинок. Порядок заправки начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.	1	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	1	Составление технологических схем приготовления различных фаршей.	1	2	Составление технологических схем приготовления различных начинок.	1	<b>4</b>	
1	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	1																						
2	Характеристика фаршей и начинок их использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	1																						
3	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей.	1																						
4	Методы приготовления, порядок подготовки продуктов для начинок. Порядок заправки начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.	1																						
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>																						
1	Составление технологических схем приготовления различных фаршей.	1																						
2	Составление технологических схем приготовления различных начинок.	1																						
<p><b>Тема 3.3.</b> <b>Приготовление различных видов теста для</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </table>	1	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их	1	<b>2</b>																			
1	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их	1																						

<b>хлебобулочных изделий и хлеба</b>		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.		
	2	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, 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.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	1	Приготовление фаршей и начинок, используемых при приготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	6	
	2	Приготовление слоеного дрожжевого теста	6	
	3	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4	
<b>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2
	1	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка. выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	2	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
	1	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	
	2	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевой опарного теста	6	
	3	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов	4	

		разнообразного ассортимента.		
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2
	1	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение.	1	
	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	1	
<b>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	
	2	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из пресного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	
	4	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного	1	

	ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.		
6	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из сдобно пресного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
7	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1	
8	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из пряничного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
9	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	
10	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из песочного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
11	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1	
12	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из воздушного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
13	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1	

14	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
15	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1
16	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из миндального теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
17	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1
18	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из заварного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
19	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1
20	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из вафельного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>8</b>
1	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	1
2	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	1
3	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	1
4	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1

	5	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	1	
	6	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1	
	7	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста	1	
	8	Составление технологических схем приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1	
<b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>			<b>91</b>	
<b>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	2
	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. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	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.	1	
	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.	1	
	4	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и	1	

		др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1
	6	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	1
	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.	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>42</b>
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	6
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных	6
	3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных	6
	4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных	6
	5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных, миндальных пирожных	6
	6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных	6
	7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных пирожных (птифуры)	6
<b>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	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. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками,	1

	фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления юртов в зависимости от ассортимента		
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.	1	
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.	1	
5	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
6	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>36</b>	
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	6	
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов	6	
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов	6	
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов	6	
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных тортов	6	
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации медовых тортов	6	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		<b>144</b>	



<p>Технологический процесс приготовления сиропа для пропитывания кондитерских изделий, приготовление кофейного сиропа, приготовление инвертного сиропа и сиропа для глазирования. Украшение кондитерских изделий ягодами, фруктами, и цукатами. Технологический процесс приготовления сахарной помады. Нанесение помады на поверхность готовых изделий, нанесение рисунков. Изготовление различных посыпок для украшения кондитерских изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления желе на желатине, на агаре. Способы оформления желе. Нарезное желе, многослойное желе, мраморное и мозаичное. Украшение кондитерских изделий из кандира.</p> <p>Украшение из фруктово-рисовальной массы.</p> <p>Технологический процесс приготовления мастики: молочной, сахарной заварной. Украшение кондитерских изделий из мастик: обтягивание тортов, лепка украшений. Изделия из пасты «Бианка»</p> <p>Технологический процесс приготовления марципана заварным способом. Изготовление фигурок из марципана, лакирование шоколадных и марципановых изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления крема сливочного, крема «Шарлот», крема «Глясе», крема белкового. Украшение из крема: бардюры для тортов, надписи для тортов, изготовление цветов и роз из крема.</p> <p>Технологический процесс приготовления темперированного шоколада. Изготовление украшений из шоколада, шприцевание из корнетика, изготовление шоколадной стружки.</p> <p>Технологический процесс приготовления карамели. Формование украшений из карамели: ленты, веревочки, листья, фигурки животных. Украшения из атласной карамели. Технология приготовления глазури сырцовой, заварной, шоколадной, украшения из шоколадной глазури</p> <p>Приготовление хлебного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка хлеба круглой и продолговатой формы, формового хлеба.</p> <p>Приготовление фаршей и начинок: фарш картофельный с луком, фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты, фарш рисовый с яйцом, фарш мясной с луком, фарш творожный. Приготовление сладких начинок для пирогов.</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка булочек «Домашних» и «Дорожных».</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка пирогов закрытых, открытых и полужакрытых.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка кулебяк и расстегаев.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: технологический процесс приготовления пиццы.</p> <p>Приготовление слоеного дрожжевого теста безопасным и опарным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка: слойка с повидлом, слоеные плетенки, ватрушки «Венгерские».</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: формовка, выпечка: сочни с творогом, коржик</p>		
---	--	--

<p>молочный, печенье «Крендельки».</p> <p>Приготовление вафельного теста и изделий из него: формовка, выпечка вафельных трубочек с начинкой.</p> <p>Приготовление теста для блинчиков: выпечка блинчиков скороспелых на соде, блинчики фаршированные.</p> <p>Приготовление пряничного теста и изделий из него: формование, выпекание, охлаждение и глазировка коврижки медовой.</p> <p>Приготовление песочного теста и изделий из него: формование, выпекание печенья песочного, формование, выпекание и оформление кекса «Столичного».</p> <p>Приготовление заварного теста и изделий из него: формование, выпекание и оформление профитролей, колец воздушных.</p> <p>Приготовление слоёного теста и изделий из него: формование, выпекание языков слоёных, курника.</p> <p>Приготовление воздушного теста и изделий из него: формование, выпекание воздушного печенья «Меренги». Приготовление миндального теста и изделий из него: формование, выпекание печенья миндального шоколадного.</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом, пирожного со сливочным кремом, пирожного бисквитного фруктово-желейного.</p> <p>Технологический процесс приготовления пирожных песочных с кремом, пирожных песочных с фруктовой начинкой и кремом.</p> <p>Технологический процесс приготовления пирожного «Корзиночка»: «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой», «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка с зефирным кремом», «Корзиночка с белковым кремом».</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитных тортов: бисквитный торт «Шарлот», «Прага».</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитных тортов: торт «Черепашка», торт «Березка».</p> <p>Технологический процесс приготовления торта бисквитного с белковым кремом и фруктовой начинкой.</p> <p>Технологический процесс приготовления песочных тортов: торт «Ленинградский», торт «Листопад».</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Техника безопасности.</p> <p>Технологический процесс приготовления сиропа для пропитывания кондитерских изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления желе на желатине, на агаре.</p> <p>Технологический процесс приготовления мастики: молочной, сахарной заварной. Украшение кондитерских изделий из мастик:</p> <p>Технологический процесс приготовления марципана заварным способом. Изготовление фигурок из марципана.</p>	<p><b>216</b></p>	

<p>Технологический процесс приготовления кремов белковых, заварных, масляных, сливочных.</p> <p>Технологический процесс приготовления темперированного шоколада. Изготовление украшений из шоколада.</p> <p>Технологический процесс приготовления сахарной помады. Нанесение помады на поверхность готовых изделий.</p> <p>Изготовление различных посыпок для украшения кондитерских изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления карамели. Формование украшений из карамели.</p> <p>Технология приготовления глазури сырцовой, заварной, шоколадной, украшения из шоколадной глазури</p> <p>Приготовление хлебного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка хлеба круглой и продолговатой формы, формового хлеба.</p> <p>Приготовление фаршей и начинок,приготовление сладких начинок для пирогов.</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка булочек.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка пирогов закрытых, открытых и полузакрытых.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка пирогов закрытых, открытых и полузакрытых.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка кулебяк и расстегаев.</p> <p>Приготовления дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него: технологический процесс приготовления пиццы.</p> <p>Приготовление слоеного дрожжевого теста безопарным и опарным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка.</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление вафельного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление теста для блинчиков: выпечка блинчиков.</p> <p>Приготовление пряничного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление песочного теста и изделий из него: формование, выпекание печенья песочного.</p> <p>Приготовление заварного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление слоёного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление воздушного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление миндального теста и изделий из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом, пирожного со сливочным кремом, пирожного бисквитного фруктово-желейного.</p> <p>Технологический процесс приготовления пирожных песочных с кремом, пирожных песочных с фруктовой начинкой и кремом.</p> <p>Технологический процесс приготовления пирожного «Корзиночка» в ассортименте.</p>		
--	--	--

Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.		
Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.		
Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.		
Технологический процесс приготовления песочных тортов.		
Технологический процесс приготовления песочных тортов.		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кондитерского производства», Учебного кондитерского цеха.

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

##### Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты)

##### Оборудование учебного кондитерского цеха:

##### Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные
- электронные,
- весы напольные.

##### Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный
- шокофризер
- льдогенератор

##### Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп,
- нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

##### Механическое оборудование:

- тестомес,
- взбивальная машина,
- миксер.
- куттер,
- мясорубка

##### Тепловое оборудование:

- шкаф для расстойки теста.
- жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
- фритюрница
- гриль – саломандра;
- микроволновая печь;

##### Вспомогательное оборудование:

- стеллаж
- полки,
- производственный стол,
- моечная ванна двух или четырехсекционная
- производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
- производственный стол с охлаждаемой поверхностью
- производственный стол с ящиками,
- полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
- моечная ванна

##### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,

- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический.
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора.
- скалки деревянные,
- скалки рифлёные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- формы для саваренов,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пила (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- терки,
- трафареты,
- кисти силиконовые.
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг
- термометр инфракрасный
- делитель торта
- подносы,
- Подложки для тортов (деревянные)
- темперирующая емкость,
- инструменты для упаковки
- подставки для тортов вращающиеся,
- газовая горелка

#### Расходные материалы:

- бумага пергаментная
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

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

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

Основные источники:

1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова - 3 -е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336с., (16) с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-4813-
2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова - 3 -е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336с., (16) с. цв. ил.
3. Технология приготовления пищи. Практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – М.: Издательский центр «Академия», 2016-256с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
5. 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.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Интернет ресурсы:

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
- <http://www.restoran.ru>;
- <http://www.povarenok.ru>
- <http://www.frio.ru> и другие

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

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

Условия реализации образовательной программы ПМ. 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Практика является обязательным разделом модуля. При реализации ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса, реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках модуля. Производственная практика реализуется концентрировано на базе предприятий, которые соответствуют профилю подготовки

обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики обучающимися предоставляется отчет.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы профессионального модуля. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента образовательная организация вправе применять электронное обучение Освоение программы ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<p><b>Знания:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> Тестирование на демонстрационном экзамене</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><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

<p>документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы 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</p>		
---	--	--

<p>кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>		
<p><b>Умения:</b> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций,</p>

<p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>-обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--

<p>пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Действия:</b>  Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  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>Знания:</b>  Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;   -тестирования;   -оценки результатов внеаудиторной</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность</i></p>

<p>дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности</p>	<p><i>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>	<p><i>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 ответов</i></p>
--	---	--

<p>хранения отделочных полуфабрикатов;  правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов,  правила заполнения этикеток.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба,  правила их выбора с учетом типа питания,  кулинарных свойств основного продукта;  ассортимент, рецептуры,  требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  Технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том</p>		
---	--	--

<p> числе региональных;  методы сервировки и  подачи  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента;  требования к  безопасности  хранения готовых  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента;  правила  маркирования  упакованных  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента,  правила заполнения  этикеток  Ассортимент и  цены на  хлебобулочные  изделия и хлеб  разнообразного  ассортимента на  день принятия  платежей;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента;    Методы приготовления  мучных  кондитерских  изделий, правила их  выбора с учетом  типа питания,  кулинарных свойств  основного продукта;  ассортимент,  рецептуры, </p>		
---	--	--



<p>         требования к          качеству, мучных          кондитерских          изделий;          органолептические          способы определения          готовности          выпеченных          изделий;          Техника порционирования          (комплектования),          складирования для          непродолжительного          хранения мучных          кондитерских          изделий          разнообразного          ассортимента;          виды, назначение          посуды для подачи,          контейнеров для          отпуска на вынос          мучных кондитерских          изделий          разнообразного          ассортимента, в том          числе региональных;          методы сервировки и          подачи мучных          кондитерских          изделий          разнообразного          ассортимента;          требования к          безопасности          хранения готовых          мучных кондитерских          изделий          разнообразного          ассортимента;          правила маркирования          упакованных          мучных          кондитерских          изделий          разнообразного          ассортимента,          правила заполнения          этикеток          Ассортимент и          цены на мучных          кондитерских          изделий       </p>		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</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; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых</p>		
--	--	--

<p>пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p>		
<p><b>Умения:</b> Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и</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. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и</p>

<p>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.</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> </ul>	<p><i>производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></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</p> <p>Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по</p>		
--	--	--

<p> безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав хлебобулочных  изделий и хлеба в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  хлебобулочных  изделий и хлеба  Выбирать, применять  комбинировать  различные способы  приготовления  хлебобулочных  изделий и хлеба с  учетом типа питания,  вида основного сырья,  его свойств:  - подготавливать  продукты;  - замешивать  дрожжевое тесто  опарным и безопарным способом  вручную и с  использованием  технологического  оборудования;  - подготавливать  начинки, фарши;  - подготавливать  отделочные  полуфабрикаты;  - прослаивать  дрожжевое тесто для  хлебобулочных  изделий из  дрожжевого слоеного </p>		
---	--	--

<p>теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба 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 хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для</p>		
---	--	--

<p>         транспортирования          хлебобулочных          изделий и хлеба          Рассчитывать стоимость,          вести учет          реализованных          хлебобулочных          изделий и хлеба          разнообразного          ассортимента;          консультировать          потребителей,          оказывать им помощь          в выборе          хлебобулочных          изделий и хлеба;       </p> <p>         Подбирать в          соответствии с          технологическими          требованиями, оценка          качества и          безопасности          основных продуктов          и дополнительных          ингредиентов;          организовывать их          хранение в процессе          приготовления          мучных кондитерских          изделий с          соблюдением          требований по          безопасности          продукции, товарного          соседства;          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,       </p>		
---	--	--



<p>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;</li> </ul> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество мучные</p>		
---	--	--

<p>кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; консультировать потребителей, оказывать им помощь. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</p>		
--	--	--

<p> ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  пирожных и тортов с  соблюдением требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав пирожных и  тортов в соответствии  с рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями  заказа;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  пирожных и тортов  Выбирать, применять  комбинировать  различные способы  приготовления  пирожных и тортов с  учетом типа питания:  - подготавливать  продукты;  - готовить различные  виды теста: пресное сдобное,  песочное,  бисквитное, пресное  слоеное, заварное,  воздушное,  пряничное вручную и  с использованием  технологического  оборудования;  - подготавливать  начинки, кремы,  отделочные  полуфабрикаты;  - проводить </p>		
---	--	--

<p> формование рулетов  из бисквитного  полуфабриката;  - готовить, оформлять  торты, пирожные с  учетом требований к  безопасности готовой  продукции;  выбирать ,  безопасно  использовать  оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в  соответствии со  способом  приготовления  Проверять качество  пирожных и тортов  перед отпуском, упаковкой на  вынос;  порционировать  (комплектовать) с  учетом  рационального  использования  ресурсов,  соблюдения  требований по  безопасности  готовой продукции;  соблюдать выход  при  порционировании;  выдерживать  условия хранения  пирожных и тортов с  учетом требований  по безопасности  готовой продукции;  выбирать  контейнеры,  эстетично  упаковывать на  вынос для  транспортирования  пирожных и тортов  Рассчитывать стоимость,  вести учет  реализованных  пирожных и тортов  разнообразного </p>		
---	--	--

<p>ассортимента;  <b>Действия:</b>  Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов 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,</p>		
--	--	--

<p>гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>		
--	--	--

<p>         доводить до вкуса,          требуемой          консистенции;          выбирать          оборудование,          производственный          инвентарь, посуду,          инструменты в          соответствии со          способом          приготовления          Хранение          отделочных          полуфабрикатов          Проверять качество          отделочных          полуфабрикатов          перед          использованием или          упаковкой для          непродолжительного          хранения;          хранить          свежеприготовленные          отделочные          полуфабрикаты,          полуфабрикаты          промышленного          производства с          учетом требований по          безопасности готовой          продукции;          организовывать          хранение отделочных          полуфабрикатов.          Подготовка основных продуктов          и дополнительных          Приготовление хлебобулочных          изделий и хлеба          разнообразного          ассортимента          Хранение, отпуск,          упаковка на вынос          хлебобулочных          изделий и хлеба          разнообразного          ассортимента          Ведение расчетов с          потребителями при          отпуске продукции          на вынос; взаимодействие с          потребителями          при отпуске       </p>		
---	--	--

<p>продукции с прилавка/раздачи.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  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; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
--	--	--