

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b><u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</u></b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i> <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b><u>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</u></b>	<b>13</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	13
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	13
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	15
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ..</i> <b>Ошибка!</b> <b>Залка не определена.</b>	
..... <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b><u>3. Условия реализации профессионального модуля.....</u></b>	<b>25</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	25
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	25
<b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</u></b>	<b>26</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» код и наименование модуля

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	<p>профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар,</p>	

		кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	правила построения простых и сложных предложений на	

	<p>известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.10			
ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>• проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>• применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</li> <li>• выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>• организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>• последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовки, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>• подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>• мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</li> <li>• соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>• обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>• соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>• подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>• выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду,</li> </ul>	<p>ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>• требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды</li> <li>• правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>• правила утилизации отходов;</li> <li>• виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• условия, сроки, способы хранения</li> </ul>	
--	--	---	--



	<p>контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</li> </ul>	
ПК 5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>• выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>• взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимента, товароведной характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>• критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления и подготовке к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>

	<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>• выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарны сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления</li> </ul>	<p>питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• органолептические способы определения готовности;</li> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости продуктов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;</li> <li>• требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>• проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>• хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>		
ПК 5.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• организовывать их хранение в процессе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимента, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>• критерии оценки качества основных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>• ведении расчетов с потребителями при</li> </ul>

	<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>• взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказ использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>• 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 теста вручную</li> </ul>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>• органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>• техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>	<p>отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p>
--	---	---	---

	<p>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; проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать выход при порционировании</li> </ul> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>• рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</li> <li>• владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>• требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>• правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>• базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.</p>		
ПК 5.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>• выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>• использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимента, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>• критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>• виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов ;</li> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>• техника порционирования (комплектования),</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>• ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи;</li> </ul>

	<p>пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>• проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>• порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать выход при порционировании;</li> <li>• выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос</li> </ul>	<p>складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>• методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>• требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>• базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>для транспортирования мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;</li> </ul>		
ПК 5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>• выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>• взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>• использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;</li> <li>• выбирать, применять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>• критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>• виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>• органолептические</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>• хранения, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>• ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>• взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> </ul>



	<p>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; полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>• проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>• порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать выход при порционировании;</li> <li>• выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по</li> </ul>	<p>способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>• техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>• методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> <li>• требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>• правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul>	
--	---	---	--

	безопасности готовой продукции <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</li> <li>• рассчитывать стоимость;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</li> </ul>		
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	154	86
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	<i>144</i>	<i>144</i>
производственная	<i>180</i>	<i>180</i>
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01 в форме зачёта</i> <i>МДК XX.XX в форме экзамена</i> <i>УП 05</i> <i>ПП 05</i> <i>ПМ 05 в форме квалификационного экзамена</i>	20	-
Всего	<b>514</b>	<b>410</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия <sup>15</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>16</sup>	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	36	-	<b>6</b>		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>128</b>	<b>70</b>	<b>128</b>	118	-	<b>10</b>		
	Учебная практика	<b>144</b>	<b>144</b>					<b>144</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>						<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>20</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>514</b>	<b>410</b>	<b>170</b>	<b>154</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

<sup>15</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>16</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>10/0</b>	
<b>МДК 05.01 Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>10/0</b>	
<b>Тема 1.1 Организация рабочего места в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные , мучные кондитерские изделия.	2	
<b>Тема 1.2 Техническое оснащение</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. 2 Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование. 3 Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование. 4 Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила техники безопасности.	2	
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>		

<b>Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	1 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 2 Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3 Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.4</b> <b>Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции</b>	Содержание 1. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.5</b> <b>Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	Содержание 1. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья</b>		<b>10/16</b>	
<b>МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>10/16</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	Содержание 1. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов(мука, крахмал и крахмалопродукты). 2. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль) 3. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (разрыхлители). 4. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты). 5. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к	6	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09

	<p>качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры).</p> <p>6. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты)</p> <p>7. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители).</p> <p>8. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).</p>		
<p><b>Тема 2.2</b></p> <p><b>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p>ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09</p>
	<p>1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	2	
<p><b>Тема 2.3</b></p> <p><b>Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p>ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09</p>
	<p>Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	2	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>16</b>	<p>ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09</p>
	<p>1 Расчет рабочих рецептур.</p>	4	
	<p>2. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.</p>	4	
	<p>3. Разработка ассортимента.</p>	4	
<p>4. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья</p>	4		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>2. Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование" «Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.», Изучение СанПин.</p>		6	

<b>Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</b>		<b>40/26</b>	
<b>МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>40/26</b>	
<b>Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование. 2 Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование. 3 Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.	6	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	2	
	2 Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога	4	
<b>Тема 3.2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология приготовления, кандир, нугатин. 2 Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки. 3 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. 4 Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	6	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	20	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	
	2.Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	2	

	3. Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов	4	
	4. Приготовление сиропов, глазури, помады, желе и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
	5. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них –карамель, шоколад, мастика, марципан. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"		2	
<b>Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b>		40/18	
<b>МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		40/18	
<b>Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.</b>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. 2. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. 4. Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий. 5. Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления(	10	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09



	открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.		
<b>Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1.Технология приготовления праздничного хлеба - каравай. 2. Технология приготовления праздничного хлеба – калачи, куличи пасхальные. 3. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.	8	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1	
	2 Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки»	1	
	3 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	4. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	8	
	5.Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий	6	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b> 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт. 3. Подготовка реферата «Производство хлеба».	4		

4. Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия»			
<b>Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>			
<b>МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 5.1. Ассортимент и технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание</b> 1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. полуфабрикатов. 2 Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката. 3 Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката. 4 Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката. 5 Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат. 6 Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката. 7 Технологический процесс приготовления слоёного полуфабриката. 8 Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов. 9 Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста. 10 Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	8	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
<b>Тема 5.2</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5. 2

<b>Технологический процесс приготовления праздничных тортов.</b>	1 Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов. 2 Технология приготовления бисквитных тортов. 3 Технология приготовления песочных тортов. 4 Технология приготовления слоёных тортов. 5 Технология приготовления воздушных и муссовых тортов. 6 Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов. 7 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.	6	ОК 01-ОК 07, ОК 09,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	18	
	1 Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	2 Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.	2	
	3.Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	4. Приготовление и оформление песочных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	5. Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	6. Приготовление и оформление воздушных и муссовых тортов, пряничных изделий. Оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	7. Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования	4	
<b>Тема 5.3</b>	<b>Содержание</b>		

<b>Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий</b>	1 Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. 2 Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных. 3 Технологический процесс приготовления песочных пирожных. 4 Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных. 5 Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных. 6 Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью). 7 Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	8	OK 01-OK 07, OK 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ПК 5.1-5. 2
	1 Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	1	OK 01-OK 07, OK 09
	2 Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	1	
	3 Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.	1	
	4 Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.	1	
5.Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико–технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b> 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).Работа со сборником рецептур. 2. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт. 3.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка презентации. 4.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 5.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт. 6.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц.	4		

<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального</li> </ol>	144	
---	-----	--

<p>контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	180	

<p>9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<b>Всего</b>	494	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Матери Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места ально-техническое обеспечение**

Кабинет *«Технического оснащения и организации рабочего места»* оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) *«Учебный кондитерский цех»* (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ *«Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»* из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

2.Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

##### **3.2.3. Дополнительные источники**



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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 5.2	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
ПК 5.4	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам		