

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Школьное питание»

_____/В.П.Гусева

« ____ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-

технологический колледж»

_____/Т.Т.Авдеева

« ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

МДК 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК 05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Набережные Челны

2020

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	36

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; • приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; • подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроле хранения и расхода продуктов.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; • проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; • хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знать	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; • правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
--------------	---

1.3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Наименование занятий	Количество часов
МДК 05.01, в том числе:	50
теоретическое обучение	22
практические занятия	18
самостоятельная работа	10
МДК 05.02, в том числе:	170
теоретическое обучение	46
лабораторно-практические занятия	80
консультации	10
самостоятельная работа	34
Практика, в том числе:	180
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Всего	400
Промежуточная аттестация, в том числе:	22
Консультация	10
Экзамен	12

1.4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практика		Промежуточная аттестация
			Обучение МДК, в час.				Учебная	Производственная	
			Всего учебных занятий, ч	в том числе					
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа, ч		Самостоятельная работа, ч					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.6 ОК1-11	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	40	18	-	10			
ПК 5.1-5.6 ОК1-11	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	170	136	80	-	34			
ПК 5.1-5.6 ОК1-11	Практика	180	-	-	-		72	108	
	Всего	400	176	98	-	44	72	108	
ПК 5.1-5.6 ОК1-11	Консультации								10
	Экзамен								12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК 05.01 организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				50	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.			
Тема 1.2. Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства			
Тема 1.3. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.			
	4	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 1.4. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	5	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

	6	Самостоятельная работа №1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
		Практические занятия		8	
	7	Практическая работа №1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	8	Практическая работа №2 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	9	Практическая работа №3 Разработка наряда-заказа по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	10	Практическая работа №4 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
Тема 1.5. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11	Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 1.6.	12	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	2	2

Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий		
Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	13	Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 1.8. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	14	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Практические занятия		2	
	15	Практическая работа №5 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
Тема 1.9. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	16	Содержание учебного материала Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 1.10. Пищевые смеси промышленного производства	17	Содержание учебного материала Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	2
Тема 1.11. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья	17	Содержание учебного материала Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	1	2
	18	Самостоятельная работа №2	Закрепление и	2	2

	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.		
19	Самостоятельная работа №3 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
	Практические занятия		8	
20	Практическая работа №6 Оформление заявок на склад	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
21	Практическая работа №6 Оформление заявок на склад	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
22	Практическая работа №7 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
23	Практическая работа №7 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	Самостоятельная работа		4	
24	Самостоятельная работа №4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
25	Самостоятельная работа №4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			170		
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	1	2
		Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества			
Тема 2.2. Приготовление сиропов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	2
		Сиропа: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	2	Самостоятельная работа №1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.3. Приготовление помады, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.4. Приготовление карамели, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	5	Самостоятельная работа №2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.5. Приготовление желе,	6	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и			

используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	7	Самостоятельная работа №3 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.6. Приготовление глазури, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	9	Самостоятельная работа №4 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.7. Приготовление кремов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	11	Самостоятельная работа №5 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.8. Приготовление посыпок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	2
		Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.9. Приготовление фаршей, начинок, используемых	12	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией	1	2
		Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения			

при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	13	Самостоятельная работа №6 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	наглядных пособий Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
	Лабораторно-практические занятия			4	
	14	Практическая работа №1 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	15	Лабораторная работа №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	16	Содержание учебного материала Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	17	Самостоятельная работа №7 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Лабораторно-практические занятия			4		
	18	Практическая работа №2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	19	Лабораторная работа №2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2

	20	Самостоятельная работа №8 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
		Лабораторно-практические занятия		6	
	21	Практическая работа №3 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	22	Лабораторная работа № 3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
	23	Лабораторная работа № 4 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
Тема 2.11. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, сдобного, теста разнообразного ассортимента	24	Содержание учебного материала Технология приготовления вафельного, сдобного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного, сдобного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	25	Самостоятельная работа №9 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
	26	Консультация №1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного 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.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	2
	27	Самостоятельная работа №10	Закрепление и	2	2

		Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.		
Тема 2.12. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из теста разнообразного ассортимента	28	Содержание учебного материала Технология приготовления пряничного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного 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.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	29	Самостоятельная работа №11 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.13. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента	30	Содержание учебного материала Технология приготовления песочного теста. 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.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	31	Самостоятельная работа №12 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
	Лабораторно-практические занятия				12
	32	Практическая работа №4 Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и	2	2

			умений. Практическая работа.		
	33	Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
	34	Практическая работа №5 Расчет сырья для приготовления изделий из пряничного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	35	Лабораторная работа №6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
	36	Практическая работа №6 Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	37	Лабораторная работа №7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
Тема 2.14. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента	38	Содержание учебного материала Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) . Технология приготовления масляного бисквита 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.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	39	Консультация №2 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	2	2
	40	Самостоятельная работа №13 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
		Лабораторно-практические занятия		4	

	41	Практическая работа №7 Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	42	Лабораторная работа №8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
Тема 2.15 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного, воздушно-орехового и миндального теста разнообразного ассортимента	43	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			
	44	Самостоятельная работа №14 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
		Лабораторно-практические занятия		4	
	45	Практическая работа №8 Расчет сырья для приготовления изделий из заварного полуфабриката	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	46	Лабораторная работа №9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
	47	Самостоятельная работа №15 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
		Лабораторно-практические занятия		4	

	48	Практическая работа №9 Расчет сырья для приготовления изделий из воздушного полуфабриката	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	49	Лабораторная работа №10 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
Тема 2.16. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста разнообразного ассортимента	50	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			
	51	Самостоятельная работа №16 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.17. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста разнообразного ассортимента	52	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
		Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из крошкового теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			
	53	Самостоятельная работа №17 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Лабораторно-практические занятия				4	

	54	Практическая работа №10 Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного полуфабриката	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	55	Лабораторная работа №11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	2	2
Тема 2.18. Изготовление и оформление пирожных	56	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Тема 2.19. Изготовление и оформление бисквитных пирожных	57	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	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			
	58	Консультация №3 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	2	2
Тема 2.20. Изготовление и оформление песочных пирожных	59	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		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.			
Тема 2.21. Изготовление и оформление слоеных пирожных	60	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.			
	61	Консультация №4	Закрепление и	2	2

		Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	совершенствование знаний и умений		
		Лабораторно-практические занятия		2	
	62	Практическая работа №11 Расчет сырья для приготовления пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
Тема 2.22. Изготовление и оформление воздушных и миндальных пирожных	63	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида			
Тема 2.23. Изготовление и оформление крошковых пирожных	64	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		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			
		Лабораторно-практические занятия		10	
	65	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	66	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	67	Лабораторная работа №13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, заварных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	68	Лабораторная работа №13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, заварных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	69	Лабораторная работа №14 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
Тема 2.24.	70	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	2	2

Изготовление и оформление тортов		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.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		
Тема 2.25.	71	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Изготовление и оформление тортов		Приготовление тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента			
		Лабораторно-практические занятия		26	
	72	Практическая работа №12 Расчет сырья для приготовления тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	73	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	74	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	75	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	76	Лабораторная работа №16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, заварных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	77	Лабораторная работа №16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, заварных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
	78	Лабораторная работа №16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, заварных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2

79	Лабораторная работа №17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных, воздушно-ореховых тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
80	Лабораторная работа №17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных, воздушно-ореховых тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
81	Лабораторная работа №17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных, воздушно-ореховых тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
82	Лабораторная работа №18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
83	Лабораторная работа №18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
84	Лабораторная работа №18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
85	Консультация №5 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	2
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к			72	2

<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>7. Дифференцированный зачет «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) и тестового задания»</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <p>1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>7. Дифференцированный зачет «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) и тестового задания»</p>	108	2
Всего		400

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

КАБИНЕТЫ: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённых оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

ЛАБОРАТОРИЯ: «Учебная кухня ресторана», оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Универсальный привод;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Кофемолка;
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Машина посудомоечная;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;

Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Федеральные законы и нормативные документы

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с. ISBN 978-5-4468-3305-4
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 374, [1]: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-30345-0
3. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/- Москва: КНОРУС, 2019-198 с
4. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>
5. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. - 240 с. - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081411>
6. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф.

Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015700-9.-Текст:электронный.-URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1046411>

7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/967397>
8. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174606>
9. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046287>
10. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1001262>
11. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

Дополнительные источники:

<http://npu19.ru/wp-content/uploads/2020/06/Сборник-рецептур-МУЧНЫХ-КОНДИТЕРСКИХ-И-БУЛОЧНЫХ-ИЗДЕЛИЙ-2017.pdf>

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45>

<https://www.povarenok.ru/recipes/category/30/>

<https://1000.menu/catalog/desert>

https://r1.nubex.ru/s10776-5be/f6112_ас/Учебник%202016.pdf

<https://booksee.org/s/?q=Десерты>

<https://booksee.org/s/?q=кондитерское+производство>

<https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/confectionery>

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -

Технология ПОП - лекции

3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей

5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал

Гильдии шеф-поваров

10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят уроками по 90 минут с перерывами между уроками.

Организация обучения планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

ОП 07. Информационные технологии в профессиональной

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности деятельности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, кондитер».

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и тестовый опрос, проверочные работы, выполнение студентами презентаций и докладов по темам.

Студенты проходят обязательную учебную и производственную практики. Практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

➤ Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля. Преподаватели данного профиля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

➤ Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

- Мастера: должны иметь должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять пригото-</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	

<p>ление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ин- 	
---	--	--

	<p>гредиаента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе - проявление интереса к обучению; - использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; - планирование своего обучения. 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии - формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся; - демонстрировать значимость профессиональной деятельности. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - понимание необходимости сохранения окружающей среды; - организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях. 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; - использование ПО для решения 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания и применения финансовых терминов и определений; - грамотно и эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; - адекватность применения финансовой документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). - понимание целей и содержания профессиональной деятельности; 	

	- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности	
--	--	--

