

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2018 г.

Одобрена цикловой методической  
комиссией механико-  
технологических дисциплин

Протокол №1 от 30.08.2018г

Председатель \_\_\_\_\_

Д.А.Чернова

Автор: Крупикова М.Ю.

Программа разработана на основе  
Федерального Государственного  
образовательного стандарта (ФГОС)  
по специальностям среднего  
специального образования (СПО)  
укрупненной группы 43.00.00 Сервис  
и туризм по специальности: 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело

Зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_ А.А.Смирнова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>37</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>56</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>60</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ</b>	<b>103</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## ***1.1. Область применения рабочей программы***

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применить к различным контекстам
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>МДК.5.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1.-ПК 5.3. ПК-5.6 ОК 01-07, 09,10	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов  - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	- регламенты, стандарты в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

		<p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера</p>	<p>ассортимента работниками производства;</p> <p>- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки</p>
	<p>- организация подготовки рабочих</p>	<p>- контролировать выбор и</p>	<p>- требования охраны труда,</p>

	<p>мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> </ul>
	<p>- оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных</li> </ul>

			<p>материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
ОК 1	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  определение этапов решения задачи;  определение потребности в информации;</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в</p>

	<p>осуществление эффективного поиска;</p> <p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;</p> <p>оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>составлять план действий;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структура плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<b>МДК. 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки</p>	<p>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их</p>

	<p>кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты.</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</li> </ul>	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</li> <li>- правила составления заявки на склад</li> </ul>
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать ротацию продуктов.</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>- правила утилизации отходов</p>
	<p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</li> <li>- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</li> <li>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм</li> </ul>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</li> </ul>
--	--	---	--

		<p>взаимозаменяемости.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</li> </ul>	
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>-контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</li> <li>-контролировать, организовывать Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> <li>-методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>-требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток</li> </ul>

		<p>эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- правила общения с потребителями.</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке.</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных</li> </ul>
--	--	--	--

			<p>продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими, красящими веществами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</li> </ul>
	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем.</li> <li>- владеть профессиональной терминологией.</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	

	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области: <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul> </li> </ul>	
	<p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру</li> </ul>	

	обслуживания	<p>п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</li> </ul>	
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>	

ОК 1	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  определение этапов решения задачи;  определение потребности в информации;  осуществление эффективного поиска;  выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;  оценка рисков на каждом шагу;  оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;  предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действий;  определять необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  реализовать составленный план;  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структура плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы, задействованные в</p>

			профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>МДК. 05.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур</b>			
ПК 5.4.-ПК 5.5. ОК 01-07, 09,10	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 сложного</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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур;</li> <li>- особенности национальных традиций (WS)</li> <li>-ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и</li> </ul>

		ассортимента	<p>шоколадной продукции (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>-технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>-визуальное воздействие форм WS);</li> <li>- техники и методы формования и окрашивания (WSR);</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС);</li> <li>-художественное воздействие презентационного изделия (WS);</li> <li>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS)</li> </ul>
	приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств;	-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
			-виды, назначение и правила

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка;</li> <li>- добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без;</li> <li>-растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками;</li> <li>-подогреть миндальную массу на водяной бане;</li> <li>-смешивать миндальную массу с мукой;</li> <li>- наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка;</li> <li>- перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто;</li> <li>- намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS)</li> <li>- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>-виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</li> <li>- специальные инструменты и</li> </ul>
--	--	--	--

		<p>смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распускать мед на водяной бане с добавлением соды;</li> <li>- соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции;</li> <li>-раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы;</li> <li>-замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла;</li> <li>-замешивать тесто «тюлип»; - выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности;</li> <li>-определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия;</li> <li>-дополнительно отделявать сложные мучные кондитерские изделия;</li> <li>-выбирать, безопасно использовать</li> </ul>	<p>оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- художественное оформление презентационного изделия(WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</li> </ul>
--	--	---	--

		<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации,</li> <li>- готовить полный ассортимент антреме,</li> <li>- готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями;</li> <li>- готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление,</li> <li>- комбинировать вкус, текстуру и цвет,</li> <li>- производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов</li> </ul> <p>Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования</p>	
	<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий</li> </ul>

		<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> <li>-выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>-подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания (WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS)</li> <li>-хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS)</li> </ul>
	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	- поддерживать визуальный контакт с потребителем;	- правила общения с потребителями;

	прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WS);</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</li> </ul>
ОК 1	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение этапов решения задачи;</p> <p>определение потребности в информации;</p> <p>осуществление эффективного поиска;</p> <p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действий;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных</p>

	числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>МДК. 05.04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели</b>			
ПК 5.4.-ПК 5.5. ОК 01-07, 09,10	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; - организовывать их хранение в процессе приготовления кондитерских	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества

		<p>изделий сложного ассортимента 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 кондитерских изделий сложного ассортимента 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 сложного ассортимента</li> </ul>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур;</li> <li>- особенности национальных традиций (WS)</li> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- визуальное воздействие форм (WS);</li> <li>- техники и методы формования и окрашивания (WSR);</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и</li> </ul>
--	--	--	---

			шоколадной продукции потребителям (ПС); - художественное воздействие презентационного изделия (WS); требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС); - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS)
	Приготовление кондитерских изделий сложного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств; - подготавливать продукты; -готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации, - готовить полный ассортимент антреме, - готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями; - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом	-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		<p>затрат на приготовление,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комбинировать вкус, текстуру и цвет,</li> <li>- производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов</li> <li>-эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS)</li> <li>- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</li> <li>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия(WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</li> </ul>
	<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- проверять качество кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	<p>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения</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> <li>- выдерживать условия хранения кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания (WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS)</li> <li>- хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS)</li> </ul>
	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	- поддерживать визуальный контакт с потребителем;	- правила общения с потребителями;

	прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WS);</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</li> </ul>
ОК 1	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение этапов решения задачи;</p> <p>определение потребности в информации;</p> <p>осуществление эффективного поиска;</p> <p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действий;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных</p>

	числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>МДК. 05.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из марципана</b>			
ПК 5.4.-ПК 5.5. ОК 01-07, 09,10	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; - организовывать их хранение в процессе приготовления кондитерских	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества

		<p>изделий сложного ассортимента 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 кондитерских изделий сложного ассортимента 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 сложного ассортимента</li> </ul>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур;</li> <li>- особенности национальных традиций (WS)</li> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- визуальное воздействие форм (WS);</li> <li>- техники и методы формования и окрашивания (WSR);</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и</li> </ul>
--	--	--	---

			шоколадной продукции потребителям (ПС); -художественное воздействие презентационного изделия (WS); требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС); - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS)
	Приготовление кондитерских изделий сложного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств; - подготавливать продукты; -готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации, - готовить полный ассортимент антреме, - готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями; - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом	-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		<p>затрат на приготовление,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комбинировать вкус, текстуру и цвет,</li> <li>- производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов</li> </ul> <p>Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS)</li> <li>- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</li> <li>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия(WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</li> </ul>
	хранение, отпуск, упаковка на вынос кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- проверять качество кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;	- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения

		<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> <li>- выдерживать условия хранения кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания (WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS)</li> <li>- хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS)</li> </ul>
	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	- поддерживать визуальный контакт с потребителем;	- правила общения с потребителями;

	прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WS);</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</li> </ul>
ОК 1	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение этапов решения задачи;</p> <p>определение потребности в информации;</p> <p>осуществление эффективного поиска;</p> <p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действий;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных</p>

	числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>МДК. 05.06. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь</b>			
ПК 5.1. -ПК 5.3. ОК 01-07, 09,10	поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее	- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- технического оснащения, квалификации пекарей</li> </ul>	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения;</li> <li>- непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее;</li> <li>- новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- теория совместимости продуктов;</li> <li>- теория кулинарного декора;</li> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- принципы организации</li> </ul>
--	---	--	--

			проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе</li> </ul>	

		<p>авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul>	
	<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</li> <li>- факторы, влияющие на цену изделий. методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания;</li> <li>- методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рекомендации по оформлению рецептур блюд;</li> </ul>

		<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить расчеты в программе excel;</li> <li>-составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила проведения расчетов в программе excel</li> </ul>
	Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>- выбирать формы и методы презентации изделий;</li> <li>- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню;</li> <li>- правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	Совершенствование рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры;</li> <li>- изменения оформления, изменения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тенденции ресторанной моды в области меню и изделий;</li> <li>- методы совершенствования рецептов; - примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,</li> </ul>

		<p>выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</p>	<p>приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности национальных традиций (WS);</li> <li>-художественное оформление презентационного изделия(WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</li> </ul>
ОК 1	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов</p>

	полученного результата, своего плана и его реализации; предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	помощью наставника)	решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения

### ***1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля***

Всего часов – 358 часов

Из них на освоение МДК – 344 часа

в том числе практических – 90 часов

самостоятельная работа – 14 часов

на практики учебную – 72 часа и производственную – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, в час.		Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	6	-		
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	30	26	12		
ПК 5.4.-ПК 5.5. ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 3 Приготовление,	94	88	60		

	оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур					
ПК 5.4. -ПК 5.5. ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	32	30	24		
ПК 5.4. -ПК 5.5. ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 5 Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	16	14	12		
ПК 5.1. - ПК 5.6	Учебная практика, часов	72	72	-	<b>72</b>	
ПК 5.1. - ПК 5.6	Производственная практика, часов	108	108	-		<b>108</b>
<b>Всего</b>		<b>358</b>	344	<b>108</b>		

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			<b>36</b>
<b>МДК. 5.1</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий</p> <p>Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<b>Тема 1.2.</b> Классификация,	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их</p>	2	<b>2</b> 2

ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера (пекаря), порядок ее оформления	2	
<b>Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>30</b>
<b>МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>132</b>
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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		
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных	2	2

	кондитерских изделий		
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюром, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения 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 Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление сиропов, кремов и фаршей.		2
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	2
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий		2

	и праздничного хлеба Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		10
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2,3	2
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него	2,3	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Оформление технологических карт на изделия	2	<b>4</b>
<b>Раздел 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур</b>			<b>94</b>
<b>Тема 3.1</b> Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	2	6

<b>Тема 3.2</b> Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	2	6
<b>Тема 3.3</b> Ассортимент муссовых тортов, антреме	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	Ассортимент муссовых тортов, антреме. Технологический процесс приготовления муссовых тортов, антреме на основе фруктового и ягодного пюре	2	6
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>18</b>
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Технология приготовления муссовых тортов на основе фруктового и ягодного пюре		6
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Технология приготовления антреме на основе фруктового и ягодного пюре		6
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Технология приготовления спонжей для декора		6
<b>Тема 3.4</b> Ассортимент десертов с соусом, птифур	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	Ассортимент десертов с соусом, птифур Технологический процесс приготовления десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	2	6
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>18</b>
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Технология приготовления сложных десертов с соусом		6
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Технология приготовления сложных десертов с соусом с песочным полуфабрикатом		6
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Технология приготовления птифур		6
<b>Тема 3.5</b> Органолептические	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов, антреме,	2	6

способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	десертов с соусом, птифур		
	Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	2	6
	Требования к качеству готовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>24</b>
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Технология приготовления десертов с соусом		6
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Технология приготовления птифур на основе фруктового пюре		6
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Технология приготовления птифур на основе ягодного пюре		6
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Технология приготовления гато		6
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление технологических карт на изделия		<b>6</b>
<b>Раздел 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели</b>			<b>32</b>
<b>Тема 4.1</b> Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	6
<b>Тема 4.2</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям	2	4
<b>Тема 4.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>

Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет и нарезных конфет	Современные технологии приготовления конфет погружным способом Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	2	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 13</b> Технология приготовления конфетных масс, начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями.		6
	<b>Лабораторная работа № 14</b> Технология приготовления конфет погружным способом. Технология приготовления конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре		6
<b>Тема 4.4</b> Технология приготовления сложных изделий из карамели. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели	2	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 15</b> Разработка дизайна презентационного изделия согласно заданной тематике		6
<b>Раздел 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из марципана 4</b>			
<b>Тема 5.1</b> Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него национальных кухонь	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Ассортимент изделий из бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста национальных кухонь Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него национальных кухонь. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	2

	<p><b>Самостоятельная работа</b> Оформление бракеражного журнала</p>	2	4
<p>Учебная практика Вводное занятие. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>			72

<p>Производственная практика</p> <p>Вводное занятие.</p> <p>Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</p> <p>Ассортимент муссовых тортов, антреме.</p> <p>Ассортимент десертов с соусом, птифур.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>Современные технологии приготовления конфет погружным способом.</p> <p>Современные технологии приготовления корпусных конфет.</p> <p>Современные технологии приготовления нарезных конфет.</p> <p>Технология приготовления сложных композиций из шоколада.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>Способы и правила темперирования шоколада.</p> <p>Технология приготовления сложных изделий из карамели.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики.</p> <p>Технология приготовления маршмеллоу.</p> <p>Технология приготовления пастилажа.</p> <p>Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</p> <p>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь.</p>	108
---	-----

Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него национальных кухонь	
<b>Всего 358</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебный кондитерский цех»

Аппарат для темперирования шоколада  
Аэрограф  
Весы настольные электронные  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Конвекционная печь  
Куттер  
Лампа для карамели  
Льдогенератор  
Машина для вакуумной упаковки  
Машина посудомоечная  
Микроволновая печь  
Миксер (погружной)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Мясорубка  
Нитраттестер  
Овоскоп  
Пароконвектомат  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные  
Подовая печь (для пиццы)  
Пресс для пиццы  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Расстоечный шкаф  
Сифон  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Стеллаж передвижной  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Тестомесильная машина (настольная)  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Фризер

Фритюрница  
Шкаф морозильный  
Шкаф холодильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Электроблинница  
Дежи к тестомесильной машине  
Дежи к миксерам  
Миски из нержавеющей стали  
Гастроемкости из нержавеющей стали  
Кастрюли 1.5 - 2л  
Сковорода  
Разделочные доски (пластик): белая  
Подставка для разделочных досок  
Миски полусферические  
Мерный стакан  
Противни  
Перфорированные противни для багетов  
Венчик  
Сито  
Шенуа  
Лопатки  
Шипцы универсальные  
Скребки пластиковые  
Скребки металлические  
Кисти силиконовые  
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см-по 4 шт. каждого размера  
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)  
Формы для саваренов  
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого-30  
Нож  
Нож пилка (300 мм)  
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)  
Кондитерские мешки  
Насадки для кондитерских мешков  
Ножницы

Резцы (фигурные) для теста, марципана  
Кондитерские гребенки  
Силиконовые коврики для выпечки  
Силиконовые коврики для макарун, эклеров  
Вырубки (выемки) для печенья, пряников  
Формы для конфет  
Формы для шоколадных фигур  
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада  
Набор мерных ложек  
Скалки рифленые  
Скалки  
Делитель торта  
Терки  
Трафареты  
Решетка с поддоном для глазирования  
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом  
Силиконовые коврики для айсинга  
Перчатки для карамели  
Помпа для работы с карамелью  
Подставки для тортов вращающиеся  
Набор выемок  
Совки для сыпучих продуктов  
Подносы  
Дуршлаг  
Подложки для тортов (деревянные)  
Корзина для мусора

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

#### ***Основные источники:***

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2014. – 399 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. Пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учебник для начального профессионального образования / Н.А. Анфимова – М: Академия,2013. – 400 с.

4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие[Текст]: учебник / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

***Дополнительные источники:***

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т.С. Голубкина и др. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2014. - 544 с.

***(электронные):***

5. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### ***3.3. Организация образовательного процесса***

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента предшествуют дисциплины обще профессионального цикла: ОП.01 Основы материаловедения; ОП.02 Компьютерные технологии в графическом дизайне; ОП.04 Основы дизайна и композиции; ОП.05 Рисунок и живопись с основами цветоведения; ОП.11 Основы предпринимательства; ОП.12 Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту; профессиональные модули: ПМ.01 Разработка технического задания на продукт графического дизайна.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебные и производственные практики ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии

питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

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

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 10 Архитектура, проектирование, геодезия, топография и дизайн (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 10 Архитектура, проектирование, геодезия, топография и дизайн, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 10 Архитектура, проектирование, геодезия, топография и дизайн, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК.5.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 01-ОК-04, ОК-07	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;</li> <li>- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- важность контроля</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<p>правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сложного ассортимента;</li> </ul> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>		
	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы</li> </ul>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

	<p>безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения,</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение</p>
--	---	--	------------------------------

	подготовки к транспортированию п/ф		
	<p><b>Действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</li> <li>- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера</li> <li>- организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</li> <li>- оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</li> </ul>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК.01	<p><b>Знания</b></p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структура плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной</p>		

	<p>деятельности</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Действия</b></p> <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов</p>		
--	--	--	--

	полученного результата, своего плана и его реализации; предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК.04	<p><b>Знания</b> Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p> <p><b>Умения</b> Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>Действия</b> Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>		
ОК.07	<p><b>Знания</b> Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p><b>Умения</b> Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p><b>Действия</b> Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>		

	Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте		
<b>МДК. 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 01-ОК-04, ОК-07	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления я хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</li> <li>- правила составления заявки на склад</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации отходов</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</li> <li>- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		

	<p>технологического оборудования,  производственного инвентаря,  инструментов, посуды,  используемых при  приготовлении  хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий  - нормы взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  - ассортимент, характеристика,  правила применения, нормы  закладки ароматических,  красящих веществ</p>		
	<p>- техника порционирования,  варианты оформления  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий для  подачи  - виды, назначение столовой  посуды для отпуска с раздачи,  прилавка, контейнеров для  отпуска на вынос  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий  разнообразного ассортимента,  в том числе региональных.  -методы сервировки и подачи  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий.  -требования к безопасности  хранения хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий.  - правила маркирования  упакованных хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий,  правила заполнения этикеток  - ассортимент хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий.  - правила общения с  потребителями.  - базовый словарный запас  на иностранном языке.  - техника общения,  ориентированная на  потребителя</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими, красящими веществами;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты.</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</li> <li>- контролировать ротацию продуктов.</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
--	---	--	---

	<p>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>- контролировать соблюдение правил утилизации                   непищевых отходов</p>		
	<p>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в</p>		

	<p>соответствии с изменением выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</p> <p>- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</p> <p>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>		
	<p>- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных</p>		

	<p>кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>-контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</li> <li>-контролировать, организовывать Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем.</li> <li>- владеть профессиональной терминологией.</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>		

	изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты.</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья,</li> </ul>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	

	<p>продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать ротацию продуктов.</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного</li> </ul>		

	<p>производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления,</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>		
	<p>- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). -контролировать, организовывать Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>		
	<p>- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных</p>		

	<p>кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем.</li> <li>- владеть профессиональной терминологией.</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области: <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul> </li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки</li> </ul>		

	<p>рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>		
	<p><b>Действия:</b> Контроль и ведение процесса</p>	<p>Лабораторная работа</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

	обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Практическая работа  Экзамен Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями  Экспертное наблюдение\
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов		
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки		
ОК 1, ОК04, ОК 07	<b>Знания</b> Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;		

	<p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структура плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действий;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Действия</b></p> <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение этапов решения задачи;</p>		
--	---	--	--

	<p>определение потребности в информации;</p> <p>осуществление эффективного поиска;</p> <p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		
	<p><b>Знания</b></p> <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>Действия</b></p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>		
	<p><b>Знания</b></p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p>		

	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p><b>Действия</b></p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>		
--	--	--	--

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

Рабочая программа ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар кондитер, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.