

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

ПРОГРАММА  
Профессионального модуля

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2022 г.

Программа профессионально модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

Программа профессионально модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчик:**

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК По ШИССЗ

Председатель  Ядыкина Л.А.

Протокол № 7.

от 25.03.2022

Приложение к ОПОП  
по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Утверждено приказом ГБПОУ  
ЛО ПИТ

От 20.04.2022 Приказ 01-05/27

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента\_входит в профессиональный цикл.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.08	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

**По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь:**

<b>Практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
--------------------------	--

<b>Умения</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
<b>Знания</b>	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания;  
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  
технологического  
оборудования, производственного инвентаря,  
инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и  
правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры,  
требования к качеству, условия и сроки хранения  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы  
подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,  
отделочных  
полуфабрикатов, формовки, варианты оформления,  
правила и способы презентации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий, в том числе региональных;  
правила применения ароматических, красящих веществ,  
сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов  
промышленного производства; способы сокращения  
потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при  
приготовлении

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

Для слепых, слабовидящих обучающихся:

- сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;
- овладение основным функционалом программы не визуального доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;

для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

для обучающихся с нарушениями и расстройствами аутистического спектра:

- овладение основными языковыми ресурсами учебного материала, приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний;

□ стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

□ овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

□ наличие умения использовать персональные средства доступа.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>1*</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практи	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1.-5.5 ОК	<b>МДК 05.01</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	38	14	-	4	-	-	
ПК 5.1.-5.5	<b>МДК 05.02</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	174	156	60		6		-	
ПК 5.1.-5.5	<b>МДК 05.03</b> Технология кондитерского дизайна	54	28	20		6			
ПК 5.1.-5.5	<b>МДК05.03</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к	54	48	28		6		-	



	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента								
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	216						216	
ПК 5.1-5.5	Производственная практика	252							
	<b>Всего:</b>		<b>710</b>	<b>102</b>	<b>*</b>	<b>16</b>	<b>*</b>	<b>216</b>	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Оч
1	2	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38 38
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><i>Содержание</i></p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><i>Содержание</i></p> <p>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><i>Тематика практических занятий:</i></p> <p>ПЗ №1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в кондитерском цехе</p> <p>ПЗ №2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	5
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<p><i>Содержание</i></p> <p>Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> <p><i>Тематика практических занятий:</i></p> <p>ПЗ № 3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе</p> <p>ПЗ №4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся:	

	Составить план – схему кондитерского цеха Подготовить сообщения на темы: «Пекарская скульптура», «Пряности, используемые в кондитерском производстве», «Мир лепешек»	
МДК. 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		16 (9)
<i>Тема 2.1.</i>	<i>Содержание</i>	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
<i>Тема 2.2.</i>	<i>Содержание</i>	
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<i>Тематика практических занятий:</i>	
	ПЗ №1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба ПЗ №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста	
<i>Тема 2.3.</i>	<i>Содержание</i>	
Приготовление глазури	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
<i>Тема 2.4.</i>	<i>Содержание</i>
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	<i>Тематика практических занятий</i>
	ПЗ №3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста
<i>Тема 2.5.</i>	<i>Содержание</i>
Приготовление сахарной мастики и марципана	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
<i>Тема 2.6.</i>	<i>Содержание</i>
Приготовление посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
	<i>Тематика практических занятий:</i>
	ПЗ №4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста
<i>Тема 2.7.</i>	<i>Содержание</i>
Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
	<i>Тематика практических занятий:</i>
	ПЗ №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста
	ПЗ №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.
	ПЗ №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста
	ПЗ № 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста
	ПЗ №9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
	ПЗ №10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из

	заварного теста	
	ПЗ №11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	
	ПЗ № 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	
	ПЗ №13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	
	ПЗ №14. Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	
	ПЗ №15 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> 1-3. Составить схемы приготовления сиропа, помады, марципана 4-5. Разработать технологическую карту приготовления крема 6-8. Подготовить сообщение на тему: «Птифуры»	
МДК 05.03 Технология кондитерского дизайна		(2
Тема 3.1. Основы оформления кондитерских изделий.	<i>Содержание</i> Основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции. Орнаменты в оформлении кондитерских изделий. Основы теории цвета: цветовой круг, цветовые сочетания. Создания общей композиции. Основы композиции, типы, принципы построения. Композиция тортов различных геометрических форм, основные элементы. Оформление кондитерских изделий с сочетанием орнамента и композиции.	
	<b>Практические работы</b> Практическая работа №1. Использование композиционно-замкнутого орнамента в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента. Практическая работа №2. Использование сетчатого орнамента в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента. Использование бордюров и виньеток, упражнение по технике выполнения бордюров. Практическая работа №4. Использование растительных элементов в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента. Практическая работа №5. Использование анималистических элементов в оформлении тортов, выполнение эскиза на детскую тематику. Практическая работа №6. Создание композиции из цветов и растительных элементов, выполнение эскиза. Практическая работа №7. Создание композиции фруктов и растительных элементов, выполнение эскиза. Практическая работа №8. Создание композиции на свободную тему, выполнение эскизов. Практическая работа №9. Создание композиции торта с использованием национальных орнамент, выполнение эскизов.	
	<b>Контрольные работы</b> Контрольная работа №1. Основы оформления кондитерских изделий.	
Тема 3.2. Основы лепки.	Основы лепки. Используемые материалы, инструмент и приемы. Лепка растительных элементов. Лепка анималистических элементов.	
	<b>Практические работы</b> Практическая работа № 10. Выполнение упражнений по лепке цветов и растительных элементов. Практическая работа № 11. Создание объемных композиций из растительных элементов. Практическая работа №12. Создание объемных моделей мелкой пластики.	
	<b>Контрольные работы</b> Контрольная работа №2. Основы лепки.	
Тема 3.2. Изготовление	<i>Содержание</i> Украшение из глазури. Виды, техника изготовления и использования глазури.	

элементов художественного декора.	Украшение из шоколада. Виды, техника изготовления и использования шоколада. Украшение из мастики и марципана. Виды, техника изготовления и использования мастики и марципана.
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>Практическая работа №13. Использование украшений из крема, отсаживание из корнетика бордюров и орнамента.</p> <p>Практическая работа №14. Использование украшение из рисовальной массы, нанесение рисунка из корнетика.</p> <p><b>Контрольные работы</b></p> <p>Контрольная работа №3. Изготовление элементов художественного декора.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Зеркальная глазурь (глясаж).</p>
<p>Тема 3.3.</p> <p>Способы формирования и отделки мелкоштучных изделий.</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Способы формования сдобных изделий.</p> <p><b>Практические работы</b></p> <p>Практическая работа №15. Формование мелкоштучных изделий из жгутов и шариков.</p> <p>Практическая работа №16. Использование украшений из теста и отделка мучных изделий</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Виды инструмента используемого для лепки.</p> <p>Изготовление макета на свободную тему.</p>
<p>Тема 3.5.</p> <p>Изготовление элементов художественного декора.</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Украшение из глазури. Виды, техника изготовления и использования глазури.</p> <p>Украшение из шоколада. Виды, техника изготовления и использования шоколада.</p> <p>Украшение из мастики и марципана. Виды, техника изготовления и использования мастики и марципана.</p> <p><b>Практические работы</b></p> <p>Практическая работа №17. Использование украшений из крема, отсаживание из корнетика бордюров и орнамента.</p> <p>Практическая работа №18. Использование украшение из рисовальной массы, нанесение рисунка из корнетика.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Способы формования сдобных изделий.</p>
Учебная практика по ПМ.05 <span style="float: right;">21</span>	
<p><i>Виды работ:</i></p> <p>Инструктаж по т/б.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Приготовление и подготовка различных фаршей и начинок</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него</p> <p>Изготовление пирожков, кулебяк</p> <p>Изготовление ватрушек, расстегаев</p> <p>Изготовление пирога Невского, бабы ромовой</p> <p>Изготовление открытых пирогов</p> <p>Изготовление пиццы</p> <p>Изготовление сдобы Выборгской, пирога «Невского»</p> <p>Изготовление куличей</p> <p>Приготовление безопарного теста и изделий из него</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из них</p> <p>Изготовление печенья</p> <p>Изготовление жареных изделий из теста</p> <p>Организация процессов подготовки сырья для отделочных полуфабрикатов</p>	

Приготовление и подготовка глазури, помады для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий  
Приготовление и подготовка кремов для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий  
Приготовление и подготовка фруктовых начинок, желе  
Приготовление пряничного теста и изделий из него  
Приготовление песочного теста и изделий из него  
Приготовление вафельного теста и изделий из него  
Приготовление бисквитного теста и изделий из него  
Приготовление заварного теста и изделий из него  
Приготовление миндального теста и изделий из него  
Приготовление слоеного теста и изделий из него  
Приготовление воздушного теста и изделий из него  
Изготовление песочных тортов (торт Листопад, фруктовый)  
Изготовление чизкейков  
Изготовление бисквитных тортов (бисквитно-фруктовый, полено, Незабудка)  
Изготовление слоеных тортов (торт слоёный с кремом)  
Изготовление миндальных тортов (торт миндально-фруктовый)  
Изготовление воздушных тортов (торт «Полет», «Паутинка»)

---

---

*Производственная практика (концентрированная) по*

*ПМ. 05*

*Виды работ:*

Подготовка рабочего места оборудования, сырья,  
исходных материалов для приготовления оформления и  
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
Изготовление и оформление хлебобулочных изделий.

Изготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий

Изготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижки

Изготовление и оформление отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов и  
пирожных

---

*Всего*

---



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

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

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

##### **Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

###### Весоизмерительное оборудование:

весы настольные  
электронные,  
весы напольные.

###### Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,  
шкаф морозильный  
шокофризер  
льдогенератор

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

овоскоп,  
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

###### Механическое оборудование:

тестомес,  
взбивальная машина,  
миксер.  
куттер,  
мясорубка

###### Тепловое оборудование:

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

###### Вспомогательное оборудование:

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

моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,

кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали,

венчик,

лопатка,

сито,

скребок пластиковый, скребок металлический.

мерный инвентарь,

набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),

набор мерных ложек,

нож,

совки для сыпучих продуктов,

корзина для мусора.

скалки деревянные,

скалки рифлёные,

резцы (фигурные) для теста и марципана,

вырубки (выемки) для печенья, пряников

кондитерские листы,

противни перфорированные,

формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,

круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

формы для саваренов,

трафареты для нанесения рисунка,

нож,

нож пила (300 мм),

паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),

кондитерские мешки,

насадки для кондитерских мешков,

ножницы,

кондитерские гребенки,

силиконовые коврики для макарун, эклеров,

терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания,

прихватки,

перчатки термостойкие,

гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,

дуршлаг

термометр инфракрасный

делитель торта

подносы,

Подложки для тортов (деревянные)

темперающая емкость,

инструменты для упаковки

подставки для тортов вращающиеся,

газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная

кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2019г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2019

19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2019. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2018. – 336с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
7. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

#### **Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocolatier.ru>

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

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части рабочей основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и

санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

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

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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

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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1.-5.5.	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность примененной профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>



<p>(комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p><b>Умения:</b>  выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:   - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики   <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике   <b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям:   -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкции регламентов  -Рациональность действий и т.д.   -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкции регламентов  -Рациональность действий и т.д.   Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>		
	<p><b>Действия:</b> подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуская, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>		
<p><b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>			
<p>ПК 5.1, 5.2</p>	<p><b>Знания:</b> ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результата поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность примененной профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
<p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>

<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженый сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или</li> </ul>	<p>процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкции регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкции регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
---	---	--

	<p>упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>		
	<p><b>Действия:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;</p>		

**МДК 05.03** Технология кондитерского дизайна

<p>ПК 5.1, 5.2, 5.5</p>	<p><b>Знания:</b> ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;  Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результата поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность примененной профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;  Не менее 75% правильных ответов</p>
-------------------------	---	--	--

разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

**Умения:**  
 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;

**Текущий контроль:**  
 - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  
 - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики

**Промежуточная аттестация:**  
 - экспертная оценка выполнения практических

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок точность расчетов, соответствие требованиям

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  
 -Точность оценки  
 -Соответствие требованиям инструкции регламентов  
 -Рациональность действий и т.д.

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;

выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

Проверять качество **ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ**

Перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения **ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ** с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;

принимать оплату наличными деньгами;

принимать и оформлять; безналичные платежи;

составлять отчет по платежам;

поддерживать визуальный контакт с потребителем;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

**Действия:**

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

заданий на зачете/экзамене по МДК;

- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

**Итоговый контроль:**

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
- Точность оценки
- Соответствие требованиям инструкции регламентов
- Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
--	--	--



## Notes

[ ← 1 ]

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