

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы..... 4
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..*Ошибка! Закладка не определена.*
 - 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П*Ошибка! Закладка не определена.*
2. Структура и содержание профессионального модуля *Ошибка! Закладка не определена.*
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля..... *Ошибка! Закладка не определена.*
 - 2.2. Структура профессионального модуля..... *Ошибка! Закладка не определена.*
 - 2.3. Содержание профессионального модуля..... *Ошибка! Закладка не определена.*
3. Условия реализации профессионального модуля..... *Ошибка! Закладка не определена.*
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение..... *Ошибка! Закладка не определена.*
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение *Ошибка! Закладка не определена.*
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля*Ошибка! Закладка не определена.*

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Профессиональный модуль является обязательной частью образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, -определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

	информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	--формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	профессиональной деятельности;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать

	принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ в кондитерском цехе Последовательность выполнения технологических операций, современные	Подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

Мыть ручную 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 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	методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
---	---

		Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила оформления заявок на склад Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных 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 Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной	Приготовлении и подготовке к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов

	подготовки отделочных полуфабрикатов Готовить желе Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения Варить сахарный сироп для промочки изделий Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража Готовить жженый сахар Готовить посыпки Готовить помаду, глазури Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов Доводить до вкуса, требуемой консистенции Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции Организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	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 Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	
--	--	---	--

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств Подготавливать продукты Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, фарши Подготавливать отделочные полуфабрикаты Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба Проводить оформление хлебобулочных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	---	---	--

	перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий Выбирать, применять комбинировать различные	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств Подготавливать продукты Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий Проводить оформление мучных кондитерских изделий Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--

ПК 5.5.	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 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,	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---------	---	--	--

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 Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	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 Правила, техника общения с потребителями
---	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	152	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	192	192
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета		
МДК 05.02 в форме дифференцированного зачета		
УП 05 текущий контроль		
ПП 05 дифференцированного зачета		
ПМ 05 (экзамен квалификационный)	12	
консультация	2	
Всего	430	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹²	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-05, 07, 09	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	18	32	14	-	-	-	-
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-05, 07, 09	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	98	128	22	-	-		
ПК 5.1.-5.5	Учебная практика	72						72	
ПК 5.1.-5.5	Производственная практика	192							192
	Промежуточная аттестация/ консультация	8		6					
	Всего:	430	116	166	36	-		72	192

¹² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	32	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
		2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды,. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
		2	ПК 5.1, 5.3 ОК 01-07, 09
		2	
		2	

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.			4	ПК 5.1, 5.3, 5.5 ОК 01-07, 09
	Содержание			3	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
Тема 1.4 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Практическая работа 3. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов			2	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-03
	Содержание			3	
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.				
Тема 1.5 Подготовка и приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления кондитерских изделий.			6	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-03, 05
	Содержание			10	
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			2	
	Технологический процесс приготовления 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.			2	
	Технологический процесс помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.				
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества.			2	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Практическая работа 4. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов			2	

Тема 1.6 Подготовка и приготовление глазури и шоколада к использованию	Содержание: Виды глазури в зависимости от сырья. Ассортимент шоколада, последовательность приготовления изделий из него.	2	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Практическая работа 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Шоколад и изделия из него. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
Тема 1.7 Подготовка и приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание: Классификация и приготовление кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья.	4	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Лабораторная работа 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления кондитерских изделий.		
Тема 1.8 Подготовка и приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок, крошка, отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	6	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления,		
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию.		
	Лабораторная работа 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления кондитерских изделий.		
Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-128			
Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	1	ПК 5.1.-5.3 ОК 01-05
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.		
Тема 2.2.	Содержание	1	ПК 5.1.-5.3

Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий. Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		ОК 01-05
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Практическая работа №1. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности формования и оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста(булочка лимонная, с орехами, рогастики ореховые) Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста(булочка домашняя, слоба выборгская, хлеб с отрубями, батон с луком)	2	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
		6	
		8	

Тема 2.5 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание Виды мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного, пресного слоеного, сдобного теста. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного, песочного, воздушного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного(чебуреки, хворост) и сдобного пресного теста(сочни с творогом, пирожки сдобные, косичка) Лабораторная работа №4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста(пряники медовые, овальные) Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста(печенье круглое, листики, звездочки) Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста(бисквит с орехами, бисквит буше) Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста(булочка со сливками, профитроли) Содержание	1	ПК 5.1., 5.4 ОК 01-07
		1	
		1	
		1	
		8	
		6	
		8	
		8	
		8	
		6	
Тема 2.6			ПК 5.1., 5.5

Изготовление и оформление пирожных	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные . Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	ОК 01-07
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные Приготовление песочных пирожных в зависимости и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных, штучные (трубочки, муфточки, бантики, вольваны и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	4	
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных (песочное кольцо, буше, слоеное с кремом)	1	
	Содержание	8	
Тема 2.7. Изготовление и оформление тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	1	ПК 5.1., 5.5 ОК 01-07

Приготовление бисквитных тортов, рулетов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые с посышками, фруктово-желейные, глазированные. Процесс приготовления тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые.. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Ассортимент диетических тортов и пирожных. Технология приготовления, оформления. Подготовка тортов к реализации. Виды упаковок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление бисквитных тортов, рулетов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые с посышками, фруктово-желейные, глазированные.	4	
	Процесс приготовления тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.	8	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые..	6	
	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Ассортимент диетических тортов и пирожных. Технология приготовления, оформления. Подготовка тортов к реализации. Виды упаковок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента.	72	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.			

5. Взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика ПМ 05

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации		
Экзамен (квалификационный)		2
Всего		6
		430

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

25. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
26. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
27. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
28. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
29. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
30. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
31. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
32. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
33. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
34. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
35. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
36. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
37. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
38. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021

39. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
40. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
41. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
42. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
43. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
44. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
45. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
46. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
47. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
48. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

3.2.5.. Дополнительные источники

12. 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].
13. 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].
14. 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.
15. 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.
16. 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
17. 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
18. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
19. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
20. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
21. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
22. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	

	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу ; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: – экспертное наблюдение и
ОК. 02 Осуществлять	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого	

поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене; – заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027