

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства
ИП Черномуров


С.И. Кравченко
«24» марта 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»


С.П. Родченко

«26» марта 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Среднее профессиональное образование

Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Темы программы профессионального модуля могут быть использованы в дополнительном профессиональном образовании (по программам повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

33.011 (16675) повар

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	та с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 577 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 169 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

консультации – 6 часов;

промежуточная аттестация - 6 часов;

демонстрационный экзамен – 18 часов;

учебной и производственной практики – 360 часов.

1.4. Использование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить сырье для кондитерской продукции; Знать: современное сырье, способы его использования и подготовку к производству	Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	3	Для углубления и детализации материала. Полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий
2	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; изготавливать различные муссы и использовать в приготовлении тортов и пирожных; Знать: Знать технологии изготовления кондитерской	Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	8	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»

	продукции: муссовых тортов различного ассортимента; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента;			
3	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу готовить праздничные и фигурные пироги с различными начинками; Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции: праздничные и фигурные пироги различного ассортимента Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской продукции;	Тема 3.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	7	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
4	Уметь: Использовать современное и региональное сырье для производства хлебобулочных изделий Знать: Ассортимент региональных хлебобулочных изделий с использованием различного сырья	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	Для углубления и детализации материала. Полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий
5	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции;	Тема 5.1. Изготовление и оформление	5	Согласно требованиям профессионального

	<p>готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции: брауни, макарони, меренги, маффинны, капкейки; готовить мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры с использованием новых технологий; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу;</p> <p>Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской продукции;</p>	пирожных		о стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
5	<p>Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции: муссовые торты с различными покрытиями из глазури и гляссажа; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу;</p> <p>Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции; Принципы и приемы презентации кондитерской продукции;</p>	Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	2	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
6	<p>Уметь: обосновать ассортимент шоколадной продукции; готовить полуфабрикаты для шоколадной продукции; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную</p>	Раздел 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из	23	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills

	<p>продукцию с элементами шоу</p> <p>Знать: Знать технологии изготовления шоколадной продукции; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p>	шоколада разнообразного ассортимента		Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
7	<p>Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу</p> <p>Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской продукции;</p>	Раздел 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из карамели	8	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
8	<p>Уметь: пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий; подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий</p> <p>Знать: основы изобразительной грамоты; технику рисунка и последова-</p>	Раздел 8. Основы рисования и лепки	23	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»

	тельность нанесения его на кондитерское изделие; основы разработки композиции украшения изделий; закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий; основные свойства цвета; основы композиции тортов и пирожных			
9		Консультации	6	Проведение промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена, консультаций, организация самостоятельной работы
10		Самостоятельная работа	18	
11		Демонстрационный экзамен, промежуточная аттестация	24	
12		Учебная практика	108	
13		Производственная практика	72	
	ИТОГО		313	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Консультации	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Промежуточная аттестация (экзамен)	Практика				
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	6		7	8			
										Всего, часов	В том числе	
											лекции	лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3		4		5	6		7	8		
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		41	-	35	23	12	3	3	6	-		
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК5.1.-ПК.5.5.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	41		35	23	12	3	3	6	-		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		158	6	134	86	48	15	3	168	-		
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК5.1.-ПК.5.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	26		26	18	8	-		12	-		
ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	27		21	15	6	6		6	-		

ПК5.1.-ПК.5.3.	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента									
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4.	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			14	10	4			36	-
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.6.	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	25		19	16	3	6		78	
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК5.1.-ПК.5.6	Раздел 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из шоколада разнообразного ассортимента	25		23	12	11	2		12	
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК5.1.-ПК.5.6,	Раздел 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из карамели	8		8	4	4			12	
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК5.1.-ПК.5.6,	Раздел 8. Основы рисования и лепки	24		23	11	12	1			
ПК5.1.-ПК.5.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Учебная и производственная практика, часов	360							180	180
	Демонстрационный экзамен, промежуточная аттестация	24								
	<i>Всего:</i>	577	6	169	109	60	18	6	180	180

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Коды ПК и ОК	Активные формы проведения занятий	Формы и темы внеаудиторных самостоятельных работ	Объем часов		Уровень усвоения	
					Кол-во обязательных аудиторных часов	Кол-во внеаудиторных с/р		
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					35	-		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					35	3		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала				8	1		
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.- ПК.5.5.,	Презентация «История, современное состояние кондитерской промышленности»		2	1	
	2.	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.- ПК.5.5.,		Составить таблицу классификации МКИ	1	1 *	1
	3.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.- ПК.5.5.,	Лекция с разбором конкретных ситуаций		1		2
	4.	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.- ПК.5.5.,	Решение ситуационных задач		1		2
	5.	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.- ПК.5.5.,	Лекция-диалог		2		2

	6.	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.5,			1		1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала					12	2	
	1	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.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6.	Проблемная лекция по теме: «Выбор инвентаря и оборудования»		2		2
	2	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция с разбором конкретных ситуаций	Составить таблицу инвентаря	1	2 *	2
	3	Хранение и реализация: организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Урок-собеседование		1		1
	4	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция - визуализация		1		1
	5	Требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба: правила упаковки, транспортировки, соблюдение сроков годности, реализация, правила хранения, соблюдение норм ТУ, ГОСТ, ОСТ.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа с нормативной документацией		1		1
	Практические занятия					4	-	
	1	№1. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	2	№2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ по оформлению кондитерских изделий	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
Лабораторные работы					2	-		
1	№1. Отработка практических умений по	П ОК 01-07,	Составление		2			

		безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОК 09-10 К 5.1.-ПК.5.6	отчета				
Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание учебного материала					15	-	
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.5	Проблемная лекция		1		2
	2	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.5	Проблемная лекция		2		2
	3	Вспомогательное и основное сырье для производства мучных кондитерских изделий: транспортировка, прием, хранение и подготовка к производству	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.5			2		1
	4 *	Современное сырье для производства мучных кондитерских изделий: улучшители муки, загустители, стабилизаторы	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.5	Работа в малых группах		1		2
	5 *	Подготовка сырья к производству: правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.5	Работа в малых группах		1		2
	6 *	Оценка качества сырья: виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.5	Работа с нормативной документацией		1		2
	7	Технологические документы для организации технологического процесса: виды рецептур для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа с нормативной документацией		1		2
	Практические занятия					2		
	1	№3. Расчет рецептур для производства кондитерских изделий	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	Лабораторные работы					4		
1	№2. Органолептические показатели качества	ОК 01-07,	Составление		4			

		сырья	ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	отчета				
		* Экзамен по МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			3		
Учебная практика Виды работ: 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 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.						6		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						134	15	
Раздел 2. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						26	-	
Тема 2.1.		Содержание учебного материала				2	-	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	Характеристика отделочных полуфабрикатов: характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Урок-собеседование		1		1
	2	Сырье для приготовления отделочных полуфабрикатов: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов, оценка их качества.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Проблемная лекция по теме: «Выбор сырья»		1		2
Тема 2.2		Содержание учебного материала				5	-	
Приготовление сиропов и отделочных	1	Характеристика сиропов: характеристика различных видов сиропов, их назначении и	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция - визуализация		1		1

полуфабрикатов на их основе, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.						
	2	Способы приготовления сиропов: органолептические способы определения готовности сиропов, оценка качества. приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	3	Технология приготовления помады: приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. приготовление желе, виды желе в зависимости от желирующего вещества, правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-диалог		1		1
	Практические занятия					-	-	
	Лабораторные работы					2		
	1	№3. Определение стадий крепости сиропа, определяемых пробами: виды проб сиропа, проведение проб сиропа.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание учебного материала				2	-		
1	Виды глазури: виды глазури в зависимости от сырья, приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1	
2	Технология приготовления глазури, оценка качества: последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала				11			

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1	Виды кремов в зависимости от вида сырья: краткая характеристика, требования к сырью, особенности приготовления.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция с разбором конкретных ситуаций		1		1
	2	Технология приготовления сливочных кремов: виды кремов, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	3	Технология приготовления заварных и белковых кремов: виды кремов, технология приготовления, рецептуры. требования к качеству	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	4	Технология приготовления кремов из молочных продуктов: виды кремов, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству.	ПК 5.1.-ПК.5.6., ОК 1-7, ОК 9, ОК 10			1		1
	5	Технология приготовления комбинированных кремов: виды кремов, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа в малых группах		1		2
	6*	Технология приготовления муссов: виды муссов, технология приготовления	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6		*	1		1
	7*	Технология приготовления кремов промышленного производства: ассортимент продуктов и смесей промышленного производства, технология приготовления кремов на их основе	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	Лабораторные работы					4		
	1*	№4 .Приготовление муссов и кремов промышленного производства	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		4		
Тема 2.5.	Содержание учебного материала					4	-	
Приготовление мастики, посыпок, крошки, марципана	1	Виды мастики, марципана, крошек: виды мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-диалог		1		1
	2	Технология приготовления мастики: особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Презентация «Виды мастики»		1		1
	Лабораторные работы					2	-	

	1	№5. Приготовление мастики и использование в оформлении	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала					2	-	
	1*	Виды отделочных полуфабрикатов промышленного производства: виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция с разбором конкретных ситуаций		1		2
	2*	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства: в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба						26	6	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание учебного материала					3	-	
	1	Производство хлебобулочных изделий и хлеба: виды, классификация хлебобулочных изделий и хлеба, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. правила упаковки, транспортировки, соблюдение сроков годности, реализация, правила хранения, соблюдение норм ТУ, ГОСТ, ОСТ.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	2	Виды начинок и фаршей: виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, их характеристика и использование, правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация		1		1
	3	Технология приготовления начинок и фаршей: приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др., порядок заправки фаршей и начинок.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
Тема 3.2.	Содержание учебного материала					5	-	

Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	1	Замес теста: замес и образования теста, сущность процессов происходящих при замесе теста	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	2	Классификация теста: дрожжевое и бездрожжевое, их характеристика, правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация		1		1
	3	Приготовление теста: приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста, влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	Лабораторные работы					2	-	
	1	№6. Замес дрожжевого теста различными способами	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	Практические занятия					-	-	
	Содержание учебного материала					13	6	
Тема 3.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	1	Разделка теста и выпечка хлеба: деление, формование, отделка тестовых заготовок перед выпечкой.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-диалог		1		1
	2*	Болезни хлеба и способы устранения: картофельная болезнь, плесневение хлеба, понятие выхода хлеба и факторы его составляющие.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	3	Региональные изделия: хлеб и хлебобулочные изделия сибирского региона, общая характеристика, особенности рецептур	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	4*	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий для диетического питания: общая характеристика, особенности рецептур.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	5*	Технология приготовления кексов: технологический процесс приготовления, рецептуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6		Презентация по теме:»Виды кексов»	1	2	1

	6*	Использование нетрадиционных видов сырья: при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция с разбором конкретных ситуаций	Составление конспекта «Нетрадиционные виды сырья»	1	2	2
	7*	Мелкоштучные хлебобулочные изделия: технология приготовления, рецептура, способы формования фигурных и плетеных изделий и булочек с различными начинками	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	8	Праздничные и фигурные пироги: открытые, полуоткрытые и закрыты, технология приготовления, рецептура, способы формования и отделки	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6		Презентация «Праздничные пироги»	1	2	1
	9	Реализация хлеба и хлебобулочных изделий: подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа с нормативной документацией		1		1
	Лабораторная работа:					2	-	
	1 *	№7. Приготовление хлеба с использованием нетрадиционных видов сырья	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	Практические занятия:					2	-	
	1	№4. Расчет упека, припека и выхода хлебобулочных изделий	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						14	-	
Тема 4.1. Кондитерские изделия сложного ассортимента из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала					2	-	
	1	Производство мучных кондитерских изделий: виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент. Основное сырье для производства мучных кондитерских изделий: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация		1		1
	2 *	Современное сырье для производства мучных кондитерских изделий: улучшители муки,	ОК 01-07, ОК 09-10	Использование		1		1

		загустители, стабилизаторы	ПК 5.1.-ПК.5.6	ЭОР				
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к ре- ализации мучных кондитерских из- делий сложного ассортимента	Содержание учебного материала					12	-	
	1	Приготовление и рецептура изделий из слоеного пресного теста: технологический процесс замешивание теста, формование изделий, выпечка изделий, требования к качеству, виды и причины брака, сроки реализации.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Презентация: изготовление слоеного п/ф и изделий из него		1		1
	2	Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста: технологический процесс замешивание теста, формование изделий, выпечка изделий, требования к качеству, виды и причины брака, сроки реализации.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа в малых группах		1		2
	3	Приготовление и рецептура пряничного теста: технологический процесс замешивания теста, формование изделий, выпечка изделий, требования к качеству, сроки реализации, технология приготовления пряничного теста, способы его приготовления, виды и причины брака, ассортимент изделий.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	4	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста: технологический процесс замешивание теста, формование изделий, выпечка изделий, требования к качеству, виды и причины брака, сроки реализации.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	5	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста: технология приготовления основного бисквита холодным способом и с подогревом, технологический процесс замешивание теста, формование изделий, выпечка изделий, требования к качеству, виды и причины брака, сроки реализации.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация		1		1
	6	Приготовление и рецептура изделий из воздушного и воздушно-орехового, миндального теста: технологический процесс замешивание теста, формование изделий, выпечка изделий, требования к качеству, виды и причины брака, сроки реализации.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа в малых группах		1		1
	7	Приготовление и рецептура изделий из заварного теста: технологический процесс замешивание теста,	ОК 01-07, ОК 09-10	Лекция-визуализация		1		1

		формование изделий, выпечка изделий, требования к качеству, виды и причины брака, сроки реализации.	ПК 5.1.-ПК.5.6					
	8*	Региональные изделия: мучные кондитерские изделия сибирского региона, общая характеристика, особенности рецептур	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	Лабораторные работы					4	-	
	1 *	№8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста с использованием кремов на основе сырья Сибирского региона	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	2 *	№9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста с использованием кремов на основе сырья Сибирского региона	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	Практические занятия					-		
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента						19	6	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных сложного ассортимента	Содержание учебного материала					11	6	
	1	Классификация и характеристика пирожных: классификация и характеристика пирожных форма, размер и масса пирожных, основные процессы изготовления пирожных, правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. подготовка пирожных к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	2	Приготовление бисквитных пирожных: технологический процесс при приготовлении , ассортимент бисквитных пирожных, рецептуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация		1		1
	3	Приготовление песочных и слоеных пирожных: технологический процесс при приготовлении, ассортимент песочных пирожных, рецептуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Презентация: виды песочных пирожных		1		1
	4	Приготовление заварных пирожных: технологический процесс при приготовлении, ассортимент заварных пирожных, рецептуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	5	Приготовление воздушных и миндальных пирожных: технологический процесс при	ОК 01-07, ОК 09-10	Использование ЭОР		1		1

		приготовлении, ассортимент воздушных и миндальных пирожных, рецептуры	ПК 5.1.-ПК.5.6					
	6	Приготовление крошковых и десертных пирожных: технологический процесс при приготовлении, ассортимент крошковых и десертных пирожных, рецептуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Презентация: способы оформления десертных пирожных		1		1
	7*	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия брауни, макарони, меренги: технология приготовления сложных изделий с использованием различных отделочных полуфабрикатов, рецептура, оформление и отделка.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР	Поиск рецептов мелкоштучных кондитерских изделий	1	2	1
	8 *	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия птифуры: технология приготовления сложных изделий с использованием различных отделочных полуфабрикатов, рецептура, оформление и отделка.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР	Современные способы изготовления и отделки птифур	1	2	1
	9*	Мелкоштучные мучные кондитерские с муссом: технология приготовления сложных изделий с использованием различных отделочных полуфабрикатов, рецептура, оформление и отделка.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация	Поиск рецептов пирожных с муссом	1	2	1
	Лабораторные работы					2	-	
	1 *	№10. Приготовление бисквитных пирожных с использованием кремов на основе сыря Сибирского региона	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала					8	-	
	1	Виды тортов: классификация, форма, размер и масса тортов, виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). подготовка тортов к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	2	Приготовление бисквитных тортов: технологический процесс при приготовлении, ассортимент бисквитных тортов, рецептуры, процесс приготовления в зависимости от формы, варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Презентация: способы оформления бисквитных тортов		1		1
	3	Приготовление песочных тортов: технологический	ОК 01-07,	Использование		1		1

		процесс при приготовлении, ассортимент песочных тортов, рецептуры. варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	ЭОР				
	4	Приготовление слоеных тортов: технологический процесс при приготовлении , ассортимент слоеных тортов, рецептуры. варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		
	5	Приготовление миндальных, воздушных, воздушно – ореховых тортов: технологический процесс при приготовлении, ассортимент миндальных, воздушных, воздушно – ореховых тортов, рецептуры. варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	6*	Приготовление тортов на основе мусса: технологический процесс при приготовлении, ассортимент тортов на основе мусса, рецептуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	7*	Приготовление тортов на основе крема-суфле «Птичье молоко»: технологический процесс при приготовлении тортов, рецептуры.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	Лабораторные работы					1	-	
	1	№11. Способы художественной отделки тортов: соблюдение технологической последовательности, подбор инвентаря	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		1		
Раздел 6. * Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из шоколада разнообразного ассортимента						23	2	
Тема 6.1. Технология приготовления изделий из шоколада различного ассортимента		Содержание учебного материала				23	2	
	1*	Технология приготовления шоколада: первичная переработка какао-бобов, приготовление шоколадной массы и шоколада, ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов, производство какао-порошка, производство шоколадной глазури	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Видеофильм: «Шоколад»	Составление таблицы «Виды шоколада»	2	1	1
	2*	Подготовка и использование шоколада: способы приготовления украшений из шоколада, хранение, использование при производстве кондитерских изделий, жировое и сахарное поседение шоколада, подготовка изделий из шоколада к реализации,	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Презентация: «Правила темперирования шоколада»		1		1

		требования к качеству, условия и сроки хранения						
	3*	Виды изделий из шоколада: классификация и характеристика основных изделий из шоколада, технологический процесс при приготовлении.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		2		1
	4 *	Способы темперирования шоколада: технологический процесс, основные правила темперирования.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6		Составление таблицы способы темперирования шоколада	2	1	1
	5*	Технология приготовления шоколадных конфет: приготовление корпусных, трюфельных, нарезных конфет, особенности приготовления.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация		3		1
	6*	Правила использования и виды оборудования и инвентаря: выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из шоколада	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	7*	Приготовление простых изделий из шоколада: подготовка сырья, технологический процесс	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	Лабораторные работы:					9	-	
	1*	№12. Приготовление простых украшений из шоколада	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		3		
	2*	№13. Приготовление шоколадных конфет	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		3		
	3*	№14. Приготовление простых композиций из шоколада	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		3		
	Практические занятия					2	-	
	1*	№5. Определение вида поседения шоколада	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
Раздел 7. * Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из карамели *						8	-	
Тема 7.1. Технология приготовления изделий из карамели	Содержание учебного материала					8	-	
	1 *	Виды карамели: виды карамели в зависимости от рецептуры, способа обработки	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			2		1
	2*	Приготовление карамели: технологический процесс	ОК 01-07, ОК 09-10	Использование		2		1

		приготовления атласной, ливной, пластичной карамели, рецептуры	ПК 5.1.-ПК.5.6	ЭОР				
	Лабораторные работы					4	-	
	1*	№15. Приготовление различных видов карамели в зависимости от рецептуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	2*	№16. Приготовление простых украшений из карамели	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
Раздел 8. Основы рисования и лепки *						23	1	
Тема 8.1. Основы рисования	Содержание учебного материала					13	1	
	1*	Основы рисования и лепки для кондитеров: цель и задачи предмета, инструменты и принадлежности	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	2*	Цветоведение и цвет в композиции рисунка: природа цвета, понятие о цвете, цветовой круг.	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			2		1
	3*	Рисование тортов: рисование тортов, композиция тортов	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа в малых группах		2		2
	4*	Рисование пирожных: рисование пирожных, композиция пирожных	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Работа в малых группах		2		2
	Практические занятия					6		
	1*	№6. Рисование предметов домашнего обихода простой формы с натуры	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		3		
	2*	№7. Рисование круглого торта (Виды и наглядное изображение)	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		3		
Тема 8.2. Основы лепки	Содержание учебного материала					10	1	
	1*	Основные сведения о лепке: материалы и инструменты для лепки	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Использование ЭОР		1		1
	2*	Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей: соблюдение пропорций, особенности лепки, проработка деталей	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6		Составление портфолио «Виды растительного орнамента»	1	1	1

	3 *	Лепка с натуры цветов: соблюдение пропорций, особенности лепки, проработка деталей	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			1		1
	4 *	Лепка с натуры животных и птиц: соблюдение пропорций, особенности лепки, проработка деталей	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Лекция-визуализация		1		1
	Практические занятия					6	-	
	1 *	№8. Лепка различных животных из пластилина	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	2*	№9. Лепка различных цветов из мастики	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	3*	№10. Изготовление макета торта	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6	Составление отчета		2		
	Экзамен по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.-ПК.5.6			3		
Учебная практика						180		
<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>								
Производственная практика						180		
<p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами органи-</p>								

<p>зации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
	Экзамен демонстрационный *			18	
	Консультации *			6	
			Итого	199	18
			Всего	577	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинеты:

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

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].
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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. 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.

14. 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.

15. 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

16. 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:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

20. Бурчакова И.Ю. Ермикова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2015

21. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — М.: Русайнс , 2016

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

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

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассорти-</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p>	
---	---	--

<p>тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски; гармоничность, креативность 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуски на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобу-</p>	

	лочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - 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 участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональ-	

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>ной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

