

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Гатчина 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина
Алекардовна,
преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна
Юрьевна.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от
27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствующих профессиональных (ПК) и общих компетенций:

- ПК.4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и хлебобулочных изделий пониженной калорийности
- ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мучных кондитерских изделий и праздничных тортов пониженной калорийности
- ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности
- ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности использовать их в оформлении
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2 Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 г. № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016 г., регистрационный № 43586));
- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);
- Распоряжение Минпросвещения России от 01 апреля 2020 № Р-42 «Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Наименование технических описаний компетенций Ворлдскиллс Россия: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа; ОВД – основной вид деятельности;

ОК – общие компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональные компетенции; МДК – междисциплинарный курс; КУГ – календарный учебный график; ИУП – индивидуальный учебный план;

ДПО – дополнительное профессиональное образование; ПА – промежуточная аттестация;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Цикл ЕН-Математический и общий естественнонаучный цикл.

1.4 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления сложных различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности и сложных отделочных полуфабрикатов
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), в т.ч. в программах смешанного обучения.
- Дисциплина рассчитана на слушателей без предварительной подготовки. Необходимо общее знакомство со спецификой профессиональной деятельности, а также знание иностранного языка на уровне, достаточном для изучения рекомендуемых источников.

1.5 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 465 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки студента – 321 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 214 часов; самостоятельной работы студента – 107 часов;

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и хлебобулочных изделий пониженной калорийности
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и мучных кондитерских изделий и праздничных тортов пониженной калорийности
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности использовать их в оформлении
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК.04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ).04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	540	289	127	20	143	-	108	-
	Производственная практика, часов	72							72
	Всего:	612	289	127	-	143	-	108	72

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		44	
МДК. 04.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		44 (34/10)	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	16 (10/6)	
	1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	3 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	4 Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	5 Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

	калькуляционных карт, наряда-заказа		
	Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Контрольная работа №1 Организация работы цеха мучных изделий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к	Содержание	16 (14/2)	
	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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>2 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов</p> <p>Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.</p>	14	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>3 Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами.</p> <p>Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточными машинами.</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>4 Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства.</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>5 Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.</p> <p>Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>6 Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>7 Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система HACCP, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

	организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Контрольная работа №2. Оборудование кондитерского цеха	2	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	8 (6/2)	
	1 Товароведная характеристика, назначения различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	2 Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	3 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела <p>Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства», «Основы научной организации труда</p> <p>кондитерского производства». Составление блок-схем: основные помещения кондитерского цеха, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p>		-	
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		140	
<p>МДК 04.01 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		140 (60/80)	
<p>Тема 2.1.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>2 Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и</p>	8	<p>ОК 1-9;</p> <p>ПК 4.1-4.3</p>
			<p>ОК 1-9;</p>

изделий	сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ПК 4.1-4.3
	3 Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	4 Мاستика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Тема 2.2.	8	

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<p>1 Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Подготовка основного сырья к производству мучных изделий. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. теста.. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий</p> <p>Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству.</p> <p>Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>2 Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.</p> <p>Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>Контрольная работа №3. Подготовка сырья к производству кондитерских изделий</p>		

	<p>3 Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.</p> <p>Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.</p> <p>Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение.</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	<p>4 Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.</p> <p>Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приемка и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий</p>		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ(4/6)		
	Практическое занятие №4. Расчет расхода сырья для приготовления мучных		ОК 1-9;

	кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.		ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №5. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Содержание		
	1Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	2Приготовление и рецептура блинного теста и теста для оладий. Особенности приготовления блинного теста, рецептуры изделий из блинного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	3 Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
Тематика практических занятий и лабораторных работ		14 (8/6)	

	Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №7. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №8. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №9. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Лабораторная работа №2. Расчет сырья и приготовление дрожжевого теста опарным способом. Сравнительная характеристика способом приготовления дрожжевого теста	6	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Содержание	14 (4/4/6)	
	Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие № 10. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №11. Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Лабораторное занятие №3. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	6	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

	Содержание	6 (2\4)	
	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №12. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №13. Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Содержание	12 (2/4/6)	
	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №14. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №15. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Лабораторное занятие №4. Приготовление бисквитных пирожных и рулетов.	6	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Содержание	6 (2/4)	
	Приготовление и рецептура изделий из слоеного и воздушного теста. Ассортимент изделий из слоеного пресного и воздушного теста, технология приготовления слоеного пресного и воздушного теста, процессы, происходящие при замесе теста. Изменение массы изделий при выпечке. Требования к качеству	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №16. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

	Практическое занятие №17. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного и воздушного теста	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Содержание	6 (2/4)	
	Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №18. Расчет расхода сырья для приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №19. Составление технологических схем приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Содержание	8 (4/4)	
	Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

	Контрольная работа №4. Бездрожжевое тесто и изделия из него	2	
	Практическое занятие №20. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Практическое занятие №21. Составление технологических схем приготовления изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание		
	1 Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	10	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	2 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», туюпного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	3 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	4 Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	5 Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
Тема 2.4. Приготовление,	Содержание		
	1 Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том	24 (12/12)	ОК 1-9;

подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		ПК 4.1-4.3
	2Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления высокоресептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления хлебобулочных изделий		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	3Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий Разработка и постановка на производство новой хлебной продукции		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	4 Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	5 Оценка качества. Условия и сроки хранения		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	6 Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых Лабораторное занятие №5. Приготовление заварных и воздушных пирожных.	2	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Лабораторное занятие №6. Приготовление песочных и слоеных пирожных.	4	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
	Лабораторное занятие №7. Технологические процесс приготовления тортов.	6	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела

Аудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы :Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к практическим занятиям.

Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка рефератов на тему: «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного

теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого, бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделия. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме: «Технологический процесс приготовления кондитерских изделий». Разбивка блюд по плану-меню ПОП по основным критериям классификации кулинарной продукции. Составление тестовых заданий по теме: «Процессы, формирующие качество кулинарной продукции». Составление технологических схем первичной обработки

и приготовления полуфабрикатов для производства кондитерских изделий		
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 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. Взвешивание продуктов, их 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 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. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения 	72	

<p>режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16. 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).</p> <p>17. 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.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 сложного 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 	108	

<p>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>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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>9. 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>		
Всего	264	

4. Рабочая программа воспитания

4.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

4.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ).04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

6.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Учебной лаборатории;

ПМ 04. Учебный Кондитерский цех или кухня ресторана организации питания (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Оснащение учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
 - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.
1. доска учебная;
 2. рабочее место для преподавателя;
 3. столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
 4. шкаф с наглядным пособием;
 5. шкаф с дополнительной литературой;
 6. технические средства обучения (мультимедийный проектор, экран (навесной), ноутбук)
 7. Комплект учебной мебели.

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 Подов

ая печь (для

пиццы) Расстоечный шкаф

Плита

электрическая Шкаф холод

ильный

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 инфракрасный

Термометр со

щупом Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной

ванной Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное

и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

8. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 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. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.:Стандартинформ, 2014.– III, 11 с.
9. ГОСТ31987-2012 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.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.– III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения №1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» №4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся в всех образовательных учреждениях / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2018.- 544 с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.– 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2017. — 250 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4365-1565-6. — URL: <https://book.ru/book/927508>
21. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва :

- Русайнс, 2017. — 328 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544>
- 22 Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1003603>
- 23 Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>
- 24 Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437799>
- 25 Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/454012>
- 26 Кузнецова, С.Н. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие / Кузнецова С.Н. — Москва : КноРус, 2017. — 224 с. — (для ссузов). — ISBN 978-5-406-00279-7. — URL: <https://book.ru/book/927509>
- 27 Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1081705>
- 28 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
- 29 Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красносельова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444262>
- 30 Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>

- 31 Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505>
- 32 Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>
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/>
- Дополнительные источники:
1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.;ЗАО«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 160 с.

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК4.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзамен, экспертно-наблюдательное выполнение лабораторных работ, экспертно-наблюдательное выполнение практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудованию, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по тематике участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовка к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>
---	---	---

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказчика; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работы установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результатам участия волимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены и системы ХАССП требований безопасности при</p>	<p>экзамен, экспертно-наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения</p>

	приготовлении	
--	---------------	--

категорий потребителей, видов форм обслуживания	<p>полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т. д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов форм обслуживания</p>	<p>практических работ, оценка решений ситуационных задач</p> <p>, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудованию, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по тематике участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
---	--	---

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовка к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных</p>
	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказчика; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работы установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов форм обслуживания</p>	<p>диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по тематике участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работы установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,</p>	<p>экзамен, экспертно наблюдение и выполнения лабораторных работ, экспертно наблюдение и выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудованию, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия</p>
	<p>адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ОК	-	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения</p>	<p>Экспертно наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной</p>

	профессиональных задач	нной практикам Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практики,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при	

сохраненияиукрепленияздоровьяв процессе профессиональнойдеятельности и поддержаниенеобходимогоуровня физической подготовленности.	прохождении учебной ипроизводственнойпрактик ;	
ОК 09. Использоватьинформационные технологии впрофессиональнойдеятельности .	- эффективность использованияинформационно-коммуникационныхтехнологий в профессиональнойдеятельности согласно формируемымумениямиполучаемому практическомуопыту;	
ОК10.Пользоваться профессиональной документациейна государственном ииностранномязыке.	-эффективностьиспользованияв профессиональной деятельностинеобходимойтехническойдокументации,втом числена английскомязыке.	