

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Семилуки  
2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.01.09-170331, профессионального стандарта 33.014Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 сентября 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 сентября 2015 г., регистрационный № 40270)

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Составитель: Манченко Ольга Валерьевна, преподаватель 1 категории,  
ГБПОУ ВО "СПК"

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания

**УТВЕРЖДАЮ**

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР

*Л. В. Соломина*  
Л. В. Соломина  
«10» «06» 2019 г.

Председатель

*Ю. А. Корсакова*  
Ю. А. Корсакова  
Протокол № 11 и 19 от 10.06.2019 г.

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза *Ретисова А. А. методист*  
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Содержательная экспертиза

*Ю. А. Корсакова Н. Ф. преподаватель СПК*  
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза *Радионова В. С. декан*  
ФИО, должность, сокращенное наименование ОУ СПО и ТК ВПО

*факультета экономики и управления,  
зав. кафедрой сервиса и ресторанного  
бизнеса, д.т.н., профессор ПГБПОУ ВО, ВТЧУИП*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Название разделов</b>	<b>стр.</b>
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
3. Условия реализации профессионального модуля	32
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	34
5. Приложение 1	38
6. Приложение 2	55
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	57

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### Базовая часть

##### 1.1.1 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>

<p>знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul>
---------------	---

### Вариативная часть – 262 часа

Вариативная часть профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в объеме 262 часа направлена на углубление знаний и умений по виду профессиональной деятельности, а также приобретение дополнительных знаний и умений с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям современного регионального рынка труда и международным стандартам WorldSkills.

С целью реализации требований работодателей с учетом современных тенденций развития хлебопекарной и кондитерской отрасли и ростом конкурентоспособных предприятий общественного питания в программу профессионального модуля введены профессиональные компетенции:

**ПКв 5.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.

**ПКв 5.7** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<p><b>иметь практический опыт в:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применении различных видов сырья повышающих пищевую ценность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> <li>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</li> <li>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</li> <li>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания</li> </ul>
--	---

	<p>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни, народов Кавказа, стран Европы.</p> <p>-использовании различных видов программного обеспечения для расчета рецептур, количества сырья, выхода изделий, упека, припека</p> <p>-определении потребностей рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>
<b>умения:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать количества сырья и продуктов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> <li>– рассчитывать рецептуры для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.</li> <li>– составлять схемы технологического процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</li> <li>– составлять аппаратурно-технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов с применением натурального сырья</li> <li>– определять уpek, приpek, производить расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> <li>– разрабатывать эскизы украшения тортов и пирожных различной формы</li> <li>– составления анкет по изучению потребительского спроса на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия</li> </ul>
<b>знания:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> <li>- видов технологического оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</li> <li>- назначения и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья.</li> <li>- классификации и ассортимента сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий кухонь народов мира</li> <li>- классификации и ассортимента сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- характеристики различных видов пищевых добавок, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li><li>- пищевой ценности, значение в питании хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li><li>- методов приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада</li></ul> ассортимент и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания
--	---



## 1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	874
<b>Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (аудиторные занятия), всего</b>	850
<i>в том числе:</i>	
лекции	140
уроки	
лабораторные занятия	176
практические занятия	84
Учебная практика	216
Производственная практика	216
<b>Консультации</b>	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося, всего</b>	12
<i>в том числе:</i>	
Подготовка рефератов, докладов Составление нормативно-технологической документации	
<b>Промежуточная аттестация</b>	18
7 семестр: МДК 05.01 – дифференцированный зачет	
8 семестр: МДК 05.02 – экзамен	
ПМ.05 – экзамен (квалификационный)	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем профессионального модуля, час										
			Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Консультации		
			Обучение по МДК, час			Практика							
			всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	Курсовой проект (работа)	Учебная	Производственная						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	58	56	12	-				-	2	-		
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	56	54	32					-	-	-	2	-
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	28	28	20					-	-	-	-	-
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	46	30					-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>44</b>	36	30	-	-	-	-	8	-	
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10 ПК 5.6в,6.7в	<b>Раздел 6.</b> Изготовление и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.	<b>48</b>	48	30		-	-	-	-	-	
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10 ПК 5.6в,6.7в	Раздел 7 Изготовление и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира	<b>132</b>	132	106		-	-	-	-	-	
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	Учебная и производственная практика	<b>432</b>	-	-		-	216	216	-	-	-
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	Консультации	<b>12</b>	-	-		-	-	-	-	-	-
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	-	-		-	-	-	12	-	12
ПК 5.1. -5.5. ОК 1-7, 9,10	Экзамен (квалификационный)	<b>6</b>	-	-		-	-	-	6	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>874</b>	<b>400</b>	<b>260</b>	-	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	

**2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>58</b>
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>58</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1   <b>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	
	2   <b>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.</b>	
	3   <b>Требования к организации хранения полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	
	4   <b>Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1   <b>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</b> Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства.	
	2   <b>Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные рабочие места.</b>	
	3   <b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест кондитерского цеха.</b> Соблюдение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией.	
	4   <b>Обработка помещений, дезинфекция, дератизация.</b> Микроклимат в производственных помещениях. Требования к расстановке оборудования	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	1   <b>Практическое занятие №1.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	

	2	<b>Практическое занятие №2.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>		18
	1	<b>Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий.</b>	
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	3	<b>Характеристика различных видов, классификация и ассортимент сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, изделий.</b>	
	4	Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебопекарного сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	5	<b>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	
	6	<b>Ассортимент и характеристика сырья, используемого для приготовления современных отделочных полуфабрикатов</b>	
	7	<b>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.</b>	
	8	<b>Правила рационального использования сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.</b> Правила оформления заявок на склад.	
	9	<b>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья.</b>	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	<b>Практическое занятие №3.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	
	2	<b>Практическое занятие №4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	
<b>Тема 1.4</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского и хлебопекарного сырья, повышающего пищевую ценность изделий	<b>Содержание</b>		2
	1	Виды, классификация и ассортимент плодо-овощного и зернового сырья для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения	
	<b>Практические занятия</b>		2
	1	<b>Практическое занятие № 5.</b> Составление технологических схем оценки качества сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	

<b>Тема 1.5</b> Виды, классификация и ассортимент инновационного технологического оборудования кондитерского цеха	<b>Содержание</b>		4
	1	<b>Инновационные виды технологического оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	
	2	<b>Инновационные виды технологического оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов для украшения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	2
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 1.6</b> Методы изучения потребительского спроса на рынке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	Классификация и разновидности методов изучения потребительского спроса на рынке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2
	1	<b>Практическое занятие № 6.</b> Составление анкет по изучению потребительского спроса на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	2
		<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> Подготовка докладов Составление нормативно-технологической документации			2
<b>МДК 05.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			378
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			56
<b>Тема 2.1</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		2
	1	<b>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</b> Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	

<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b>			
	1	<p><b>Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов.</b> Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p><b>Приготовление сиропов:</b> правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p><b>Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной): правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.</b> Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>		4
	2	<p><b>Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.</b> Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества.</b> Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	<b>Практическое занятие № 7</b> Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления сиропов, помады		4
	2	<b>Практическое занятие № 8</b> Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления карамели, желе		
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	1	<b>Лабораторное занятие № 1</b> Технологический процесс приготовления сиропов, помады		8
	2	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Технологический процесс приготовления карамели, желе		

<b>Тема 2.3</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b> 1 <b>Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</b> Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b> 1 <b>Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов.</b> Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Практические занятия</b> 1 <b>Практическое занятие № 9</b> Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления сливочных кремов, кремов из молочных продуктов	2  2
<b>Тема 2.5</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b> 1 <b>Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления.</b> Нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. <b>Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления.</b> Нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
<b>Тема 2.6</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b> 1 <b>Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.</b> Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2



	<b>Практические занятия</b>		
	<b>1</b>	<b>Практическое занятие № 10</b> Составление технологической схемы приготовления сахарной мастики, марципана, крошки	<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	<b>1</b>	<b>Лабораторное занятие №3</b> Технология приготовления сахарной мастики, марципана, крошки	<b>4</b>
<b>Тема 2.7</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>		
	<b>1</b>	<b>Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</b> Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	<b>4</b>
<b>Тема 2.8</b> Приготовления отделочных полуфабрикатов с использованием натуральных видов сырья	<b>1</b>	<b>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов, изготовленных на основе натуральных вкусо-ароматических добавок и пищевых красителей. Основы лепки из сахарной мастики и марципана.</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>1</b>	<b>Практическое занятие № 11</b> Составление технологической схемы приготовления и расчет сырья отделочных полуфабрикатов, изготовленных на основе натуральных вкусо-ароматических добавок и пищевых красителей	<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	<b>1</b>	<b>Лабораторное занятие №4</b> Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, изготовленных на основе натуральных вкусо-ароматических добавок и пищевых красителей	<b>4</b>
<b>Тема 2.9</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада	<b>Содержание</b>		
	<b>1</b>	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов из шоколада	<b>4</b>
	<b>2</b>	Технология приготовления корпусных конфет	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>1</b>	<b>Практическое занятие № 12</b> Составление технологической схемы приготовления и расчет сырья для отделочных полуфабрикатов из шоколада	<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	<b>1</b>	<b>Лабораторное занятие №5</b> Технология приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> Подготовка докладов			<b>2</b>

Составление нормативно-технологической документации		
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>28</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	
	1	<b>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</b> Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.
		<b>2</b>
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	
	1	<b>Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.</b> Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок
		<b>2</b>
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	
	1	<b>Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.</b> Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. <b>Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах, пресного, слоеного дрожжевого теста.</b> Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса теста Способы замеса теста с использованием заквасок, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
		<b>2</b>
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	
	1	<b>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе регионального ассортимента</b> <b>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из пшеничной муки.</b> Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения <b>Приготовление хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</b>
		<b>2</b>

<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
<b>1</b>	<b>Практическое занятие № 13</b> Расчет рецептуры для приготовления батона нарезного из пшеничной муки, хлеба пшеничного		
<b>2</b>	<b>Практическое занятие №14.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, расчет выхода хлебобулочных изделий		
<b>3</b>	<b>Практическое занятие № 15</b> Составление аппаратурно-технологической схемы производства хлеба пшеничного, батона нарезного		
<b>4</b>	<b>Практическое занятие № 16</b> Составление аппаратурно-технологической схемы для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	<b>12</b>	
<b>Лабораторные занятия</b>			
<b>1</b>	<b>Лабораторное занятие №6.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста, дрожжевого опарного теста		
<b>2</b>	<b>Лабораторное занятие № 7</b> Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого слоеного теста, дрожжевого слоеного теста		
<b>3</b>	<b>Лабораторное занятие № 8</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из ржаной муки, смеси ржаной и пшеничной муки	<b>46</b>	
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	<b>1</b>		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	<b>1</b>		<b>Ассортимент мучных кондитерских изделий.</b> Классификация мучных кондитерских изделий из различных видов теста. <b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из пресного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. <b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из пресного слоеного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка.

разнообразного ассортимента		Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
	2	<b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из слобного пресного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. <b>Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного теста</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
	3	<b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. <b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из песочного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
	4	<b>Методы и способы приготовления, формование и выпечка затяжного печенья и кексов.</b> Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. <b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из воздушного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из бисквитного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка песочного печенья. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
	5	<b>Приготовление мучных кондитерских изделий из сахарного и тюлипного теста.</b> Методы и способы приготовления, Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.

6	<p><b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из миндального теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из заварного теста.</b> Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	
7	<p><b>Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием шоколада и какао-продуктов</b> <b>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</b></p>	
<b>Практические занятия</b>		
1	<b>Практическое занятие № 17</b> Составление технологической схемы производства мучных кондитерских изделий из пряничного теста, песочного теста	10
2	<b>Практическое занятие № 18</b> Составление технологической схемы производства мучных кондитерских изделий из воздушного теста, бисквитного теста	
3	<b>Практическое занятие № 19</b> Составление технологической схемы производства мучных кондитерских из миндального теста, заварного теста. Разработка эскизов оформления бисквитных, слоеных, песочных, воздушных и крошковых пирожных	
4	<b>Практическое занятие № 20</b> Составление технологической схемы производства и расчет сырья мучных кондитерских изделий с использованием шоколада и какао-продуктов	
5	<b>Практическое занятие № 21</b> Составление технологической схемы производства и расчет сырья для мучных кондитерских изделий из сахарного и тюлипного теста	
<b>Лабораторные занятия</b>		
1	<b>Лабораторное занятие №9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и сдобного пресного теста, пресного слоеного теста	20
2	<b>Лабораторное занятие №10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, песочного теста	
3	<b>Лабораторное занятие №11.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, заварного теста, воздушного и миндального теста	
4	<b>Лабораторное занятие № 12</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий с использованием шоколада и какао-продуктов	
5	<b>Лабораторное занятие № 13</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из сахарного и тюлипного теста	

<b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>44</b>	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>		
	1	<p><b>Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.</b> Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.</b> Кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p><b>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</b> кремовые, фруктово-желейные, глазированные, и др. от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида</p>	<b>4</b>
	2	<p><b>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы.</b> Нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p><b>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы:</b> трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p><b>Приготовление воздушных и миндальных пирожных</b> одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p><b>Приготовление крошковых пирожных</b> в зависимости от способа приготовления, формы, отделки.</p>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1	<b>Практическое занятие № 22</b> Составление технологической схемы приготовления бисквитных, песочных, пирожных	<b>6</b>
2	<b>Практическое занятие № 23</b> Составление технологической схемы приготовления слоеных, заварных пирожных		
3	<b>Практическое занятие № 24</b> Составление технологической схемы приготовления воздушных и миндальных, крошковых пирожных. Разработка эскизов оформления пирожных		
<b>Лабораторные занятия</b>			
1	<b>Лабораторное занятие №14.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных и песочных пирожных	<b>16</b>	

	2	Лабораторное занятие №15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных и заварных пирожных	
	3	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных и воздушных пирожных	
	4	Лабораторное занятие №17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных и крошковых пирожных	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>		2
	1	<p><b>Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы.</b> Торты массового приготовления, литерные, фигурные. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.</b> Кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов.</p> <p><b>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.</b> Кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p><b>Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.</b> Кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. <b>Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.</b> Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	1	Лабораторное занятие № 18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кремово-бисквитных тортов, песочных глазированных, слоеных тортов.	
	2	Лабораторное занятие 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов	8
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> Подготовка докладов Составление нормативно-технологической документации.			8

<b>Раздел 6 Изготовление и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.</b>		<b>48</b>
<b>Тема 6.1</b> Изготовление и оформление хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения	<b>Содержание</b>	
	1	Виды, классификация и ассортимент хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения
	2	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья и витаминов, творческое оформление, подготовка к реализации
	3	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием зернового сырья и натуральных вкусо-ароматических добавок, творческое оформление, подготовка к реализации
	<b>Практические занятия</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 25</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья и витаминов
	2	<b>Практическое занятие № 26</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием зернового сырья и натуральных вкусо-ароматических добавок
	<b>Лабораторные занятия</b>	
	1	<b>Лабораторное занятие № 20</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья и витаминов
	2	<b>Лабораторное занятие №21</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием зернового сырья и натуральных вкусо-ароматических добавок
		<b>6</b>
<b>Тема 6.2</b> Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения	<b>Содержание</b>	
	1	Виды, классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения
	2	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья, творческое оформление, подготовка к реализации
	3	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности, творческое оформление, подготовка к реализации
	<b>Практические занятия</b>	
		<b>6</b>



	1	<b>Практическое занятие № 27</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья	4
	2	<b>Практическое занятие № 28</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	1	<b>Лабораторное занятие №22</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья	8
	2	<b>Лабораторное занятие №23</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	
<b>Тема 6.3</b> Изготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания	<b>Содержание</b>		
	1	Виды, классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий для детского питания	6
	2	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания, творческое оформление, подготовка к реализации	
	3	Требования к качеству, сроки хранения, варианты оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания, творческое оформление, подготовка к реализации	
	<b>Практические занятия</b>		
	1	<b>Практическое занятие №29</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания	2
<b>Лабораторные занятия</b>			
	1	<b>Лабораторное занятие № 24</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания	4
<b>Раздел 7 Изготовление и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухни народов мира</b>			132
<b>Тема7.1</b> Ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов мира	<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Западной Европы.	26
	2	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии	
	3	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Италии	

4	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни Франции
5	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши.
6	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Скандинавской кухни.
7	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Греции, Испании, Португалии.
8	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни
9	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии
10	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской и корейской кухни.
11	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Индийской кухни; кухни Ирака, Ирана, Афганистана.
12	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни
13	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Арабской, Африканской и Австралийской кухни.
<b>Практические занятия</b>	
1	<b>Практическое занятие №30</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши.
2	<b>Практическое занятие №31</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Скандинавской кухни.
3	<b>Практическое занятие № 32</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Западной Европы.
4	<b>Практическое занятие № 33</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии
5	<b>Практическое занятие № 34</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Италии и Франции

6	<b>Практическое занятие № 35</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Греции, Испании, Португалии.
7	<b>Практическое занятие № 36</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни
8	<b>Практическое занятие № 37</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии
9	<b>Практическое занятие № 38</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской и корейской кухни.
10	<b>Практическое занятие № 39</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Индийской кухни; кухни Ирака, Ирана, Афганистана.
11	<b>Практическое занятие № 40</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни
12	<b>Практическое занятие № 41</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Арабской, Африканской кухни .
13	<b>Практическое занятие № 42</b> Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Австралийской кухни
<b>Лабораторные занятия</b>	
1	<b>Лабораторное занятие № 25</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов, Люксембурга, Швейцарии, Голландии,.
2	<b>Лабораторное занятие № 26</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Австрии, Германии
3	<b>Лабораторное занятие № 27</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Бельгии, Польши
4	<b>Лабораторное занятие № 28</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Скандинавской кухни.
5	<b>Лабораторное занятие № 29</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Западной Европы.
6	<b>Лабораторное занятие № 30</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства.

80

7	Лабораторное занятие № 31 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Чехии, Словакии
8	Лабораторное занятие № 32 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Италии и Франции
9	Лабораторное занятие № 33 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Греции.
10	Лабораторное занятие № 34 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Испании, Португалии
11	Лабораторное занятие № 35 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни стран Ближнего Востока
12	Лабораторное занятие № 36 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий еврейской кухни
13	Лабораторное занятие № 37 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Монголии и Юго-Восточной Азии
14	Лабораторное занятие № 38 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Кореи
15	Лабораторное занятие № 39 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской кухни.
16	Лабораторное занятие № 40 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни Ирака, Ирана, Афганистана
17	Лабораторное занятие № 41 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Индийской кухни
18	Лабораторное занятие № 42 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни
19	Лабораторное занятие № 43 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Арабской, Африканской кухни .
20	Лабораторное занятие № 44 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Австралийской кухни
<b>Консультации</b>	
Технологический процесс производства хлебобулочных изделий диетического и лечебно-профилактического назначения	
Технологический процесс производства кондитерских изделий русской национальной кухни	
Технологический процесс производства тортов-антреме	
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>	
<b>Виды работ:</b>	
	<b>12</b>
	<b>216</b>

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 в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира
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.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира, 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 хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно- профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистот	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>20. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе лечебно профилактического и диетического назначения, кухонь народов мира перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>10. 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</li> </ol>	<b>216</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>
<b>Экзамен (квалификационный)</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>874</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кондитерского производства», лаборатории «Учебный кондитерский цех»

##### **Оборудование учебного кабинет и рабочего места:**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование Учебного кондитерского цехатехнологическим оборудованием:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, фризёр

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп.

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер, мясорубка.

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста, пароконвектомат, фритюрница, микроволновая печь.

##### **Оснащение рабочих мест Учебного кондитерского цеха инвентарем, инструментами, посудой:**

Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двухсекционная производственный стол с деревянной поверхностью, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы силиконовые для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,

ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики, терки, кисти силиконовые, прихватки, контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр, подносы, подложки для тортов, инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся.

Расходные материалы: бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками)

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

**3.2. Информационное обеспечение обучения** (перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

**Печатные издания:**

1. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Информационный портал о пищевом и кондитерском производстве/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://baker-group.net/>



#### 4. 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</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим нормам;</li> </ul>	

<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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

<p>лечебно-профилактического назначения. ПК 5.7 в Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– 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;</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p><b>Иметь практический опыт в :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> <li>– Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха</li> <li>– Подбор оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> <li>– Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха</li> <li>– Виды, назначение оборудования для подготовки сырья, правила подбора и безопасного использования, правила ухода</li> <li>– Виды, назначение оборудования для замеса теста</li> <li>– Виды, назначение оборудование для разделки и формования теста.</li> <li>– Виды, назначение теплового оборудования</li> <li>– Виды, назначение холодильного оборудования</li> <li>– Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними</li> <li>– Виды, назначение упаковочного оборудования</li> <li>– Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест кондитерского цеха</li> <li>– Санитарно-гигиенические требования к организации приготовления, оформления, хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>Тематика самостоятельной работы:</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>

**ПК 5.2** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Иметь практический опыт:**

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

**Виды работ на учебной практике**

- 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 и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- Приготовление, оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- Разработка ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- Расчет стоимости хлебобулочных и мучных кондитерских изделий,

**Виды работ на производственной практике**

- 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.
- Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента (порционирования (комплектования) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- Организация хранения готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.).</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки сырья к производству;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Составление аппаратурно-технологическую схему приготовления сиропов  Составление аппаратурно-технологическую схему помады  Составление аппаратурно-технологическую схему приготовления карамели  Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления сливочных кремов  Составление технологической схемы приготовления сахарной мастики, марципана, посыпки, крошки</p> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Технология приготовления сиропов, помады</li> <li>– Технология приготовления карамели</li> <li>– Технология приготовления желе</li> <li>– Технологический процесс приготовления глазури</li> <li>– Технология приготовления сливочных и молочных кремов</li> <li>– Технология приготовления састипана, посыпки, крошки</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> </ul>	<p><b>Перечень тем, включенных в МДК</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления</li> <li>– Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов</li> <li>– Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной): правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций</li> <li>– Приготовление карамели</li> <li>– Приготовление желе</li> <li>– Виды глазури в зависимости от сырья</li> <li>– Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов</li> <li>– Виды сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки</li> </ul>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>Тематика самостоятельной работы:</b></p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить презентацию: «Инновационные способы приготовления отделочных полуфабрикатов». Подготовить доклад: «Способы декорирования тортов и пирожных», «Ассортимент и технология приготовления глазури».</p>
<p><b>ПК 5.3</b> 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><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>– Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> </ul>

<p>вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– ведении расчетов с потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов.</li> <li>– Выбор, применение, комбинирование методов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– Приготовление, оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Разработка ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>– Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (порционирования, комплектования). Упаковка готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– 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.).</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Расчет рецептуры для приготовления батона нарезного из пшеничной муки</p> <p>Расчет рецептуры для приготовления хлеба пшеничного</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	<p>Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Расчет выхода хлебобулочных изделий</p> <p>Составление аппаратурно-технологической схемы производства хлеба пшеничного</p> <p>Составление аппаратурно-технологической схемы производства батона нарезного</p> <p>Составление аппаратурно-технологической схемы для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</p> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста</li> <li>– Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста</li> <li>– Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста</li> <li>– Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого слоеного теста</li> <li>– Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста</li> <li>– Приготовление и оформление национальных видов хлебобулочных изделий</li> <li>– Приготовление и оформление хлебобулочных изделий диетического назначения</li> <li>– Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из ржаной муки</li> <li>– Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> </ul>	<p>Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.</p> <p>Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей</p> <p>Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.</p> <p>Способы замеса теста с использованием заквасок, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе регионального ассортимента</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из пшеничной муки. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</p>
<p><b>ПК 5.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> <li>– Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов.</li> <li>– Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида</li> </ul>

	<p>и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>– Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов, для подачи) с учетом Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– 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.).</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Составление технологической схемы производства мучных кондитерских изделий из пряничного теста</p> <p>Составление технологической схемы производства мучных кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>Составление технологической схемы производства мучных кондитерских изделий из воздушного теста</p> <p>Составление технологической схемы производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста</p> <p>Составление технологической схемы производства мучных кондитерских из миндального теста</p>

<p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Составление технологической схемы производства мучных кондитерских изделий из заварного теста          Разработка эскизов оформления бисквитных, слоеных, песочных пирожных          Разработка эскизов оформления слоеных, воздушных и крошковых пирожных</p> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b>          Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и сдобного пресного теста          Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста          Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста          Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста          Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста          Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста          Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> </ul>	<p>Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного теста Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</li> <li>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>Методы и способы приготовления, формование и выпечка затяжного печенья и кексов . Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из воздушного теста.</li> <li>– Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий</li> <li>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка песочного печенья. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>Приготовление мучных кондитерских изделий из сахарного и тюлипного теста</li> </ul>

	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием шоколада и какао-масла</li> <li>– Приготовление мучных кондитерских изделий диетического назначения</li> <li>– Использование инновационных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление мучных кондитерских изделий на основе промышленных смесей</li> </ul>
<p><b>ПК 5.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.</li> <li>– Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода пирожных и тортов сложного ассортимента.</li> <li>– Выбор, применение, комбинирование методов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– Приготовление, оформление пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Хранение свежеприготовленных, охлажденных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Разработка ассортимента пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>– Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов сложного ассортимента (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления пирожных и тортов, для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Организация хранения готовых пирожных и тортов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– 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.).</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления тортов и пирожных, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Составление технологической схемы приготовления бисквитных пирожных  Составление технологической схемы приготовления песочных пирожных  Составление технологической схемы приготовления слоеных пирожных  Составление технологической схемы приготовления заварных пирожных  Составление технологической схемы приготовления воздушных и миндальных пирожных  Составление технологической схемы приготовления крошковых пирожных  Разработка эскизов оформления пирожных  Разработка эскизов украшения тортов различной формы</p> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <p>Приготовление бисквитных пирожных  Оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных  Приготовление песочных пирожных  Оформление и подготовка к реализации песочных пирожных  Приготовление слоеных пирожных  Оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных  Приготовление заварных пирожных  Оформление и подготовка к реализации заварных пирожных  Приготовление воздушных пирожных  Оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных  Приготовление миндальных пирожных  Оформление и подготовка к реализации миндальных пирожных  Приготовление крошковых пирожных  Приготовление кремово-бисквитных тортов  Оформление и подготовка к реализации кремово-бисквитных тортов  Приготовление песочных глазированных тортов  Оформление и подготовка к реализации песочных тортов  Приготовление слоеных тортов  Оформление и подготовка к реализации слоеных тортов  Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов</p>

	<p>Оформление и подготовка к реализации воздушных тортов</p> <p>Приготовление миндальных тортов</p> <p>Оформление и подготовка к реализации миндальных тортов</p> <p>Оформление мучных кондитерских изделий различными полуфабрикатами</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации тортов и пирожных, разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов</li> <li>– Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы</li> <li>– Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</li> <li>– Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида</li> <li>– Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки.</li> </ul> <p>Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов</li> <li>– Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления</li> </ul>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить презентацию: «Классификация пирожных и тортов сложного ассортимента». Подготовить доклад: «Методы приготовления праздничных тортов»</p>
<p>ПК 5.6 в Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.</p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения различных видов сырья повышающих пищевую ценность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> <li>-приготовление и творческое оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</li> <li>-приготовления и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</li> <li>- приготовления и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</li> <li>– Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</li> <li>– Выбор, применение, комбинирование методов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения с учетом типа питания, вида и</li> </ul>

<p>-использовании различных видов программного обеспечения для расчета рецептур, количества сырья, выхода изделий, упека, припека -определении потребностей рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Хранение свежеприготовленных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Разработка ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>– Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> </ul>
	<p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения, для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Организация хранения готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> </ul>

	<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 пирожных и тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <p>-рассчитывать количества сырья и продуктов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</p> <p>-рассчитывать рецептуры для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.</p> <p>-составлять аппаратурно-технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов с применением натурального сырья</p> <p>-определять упек, припек, производить расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</p> <p>-разрабатывать эскизы украшения тортов и пирожных различной формы</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием зернового сырья и натуральных вкусо-ароматических добавок</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья и витаминов</p> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием зернового сырья и натуральных вкусо-ароматических добавок</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья и витаминов</p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>- технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</p> <p>-видов технологического оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</p> <p>-назначения и правила эксплуатации приборов для</p>	<p>Виды, классификация и ассортимент хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения</p> <p>Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием плодо-овощного сырья и витаминов, творческое оформление, подготовка к реализации</p> <p>Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с использованием зернового сырья и натуральных вкусо-ароматических добавок, творческое оформление, подготовка к реализации</p> <p>Виды, классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения</p> <p>Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения с</p>



<p>экспресс-оценки качества и безопасности сырья.</p> <p>-классификации и ассортимента сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий кухонь народов мира</p> <p>-классификации и ассортимента сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</p> <p>-характеристики различных видов пищевых добавок, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</p> <p>-пищевой ценности, значение в питании хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</p> <p>-методов приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада</p> <p>- ассортимент и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания</p>	<p>использованием плодо-овощного сырья, творческое оформление, подготовка к реализации</p> <p>Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности, творческое оформление, подготовка к реализации</p> <p>Виды, классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий для детского питания</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания, творческое оформление, подготовка к реализации</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения, варианты оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания, творческое оформление, подготовка к реализации</p>
<p>ПК 5.7 в Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>- приготовления и творческого оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухонь народов мира</p>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухонь народов мира.</li> <li>– Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухонь народов мира.</li> <li>– Выбор, применение, комбинирование методов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухонь народов мира с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств</li> </ul>

- используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Приготовление, оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
  - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.
  - Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос.
  - Хранение свежеприготовленных, охлажденных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
  - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира на вынос и для транспортирования.
  - Разработка ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

#### **Виды работ на производственной практике**

- 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.
- Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира, для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира на вынос и для транспортирования.
- Организация хранения готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов мира на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни народов

	мира в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать количества сырья и продуктов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> <li>- рассчитывать рецептуры для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.</li> <li>-составлять схемы технологического процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</li> <li>-составлять аппаратурно-технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов с применением натурального сырья</li> <li>-определять упек, припек, производить расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> <li>-разрабатывать эскизы украшения тортов и пирожных различной формы</li> <li>- составления анкет по изучению потребительского спроса на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия</li> </ul>	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши.</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Скандинавской кухни.</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Западной Европы.</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Италии и Франции</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Греции, Испании, Португалии.</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской и корейской кухни.</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Индийской кухни; кухни Ирака, Ирана, Афганистана.</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни</p> <p>Составление технологической схемы и расчет сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Арабской, Африканской и Австралийской кухни</p> <p>Тематика лабораторных занятий</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов, Люксембурга, Швейцарии, Голландии,.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Австрии, Германии</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Бельгии, Польши</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Скандинавской кухни.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Западной Европы.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Чехии, Словакии</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Италии и Франции</p>

	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Греции</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Испании, Португалии</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни стран Ближнего Востока</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий еврейской кухни</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Монголии и Юго-Восточной Азии</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Кореи</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской кухни.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни Ирака, Ирана, Афганистана</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Индийской кухни</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Арабской, Африканской и Австралийской кухни.</p>
<p>Знать:</p> <p>-видов технологического оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</p> <p>-назначения и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья.</p> <p>-классификации и ассортимента сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий кухонь народов мира</p>	<p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Западной Европы</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Италии и Франции</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши.</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Скандинавской кухни.</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Греции, Испании, Португалии.</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской и корейской кухни</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Индийской кухни; кухни Ирака, Ирана, Афганистана.</p>

	Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни Ассортимент, технологические особенности приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Арабской, Африканской и Австралийской кухни.
--	--

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Активные и интерактивные формы проведения занятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Семинар об актуальных направлениях в технологии приготовления, оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Решение производственной ситуации по организации рабочего места для приготовления оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Учебный проект по теме: «Современные способы декорирования хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Решение производственной ситуации по обеспечению безопасности хранения оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Решение производственной ситуации по организации рабочего места для оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Семинар «Современные виды отделочных полуфабрикатов для оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Публичная презентация: «Хлеб-всему голова»
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Семинар «Мучные кондитерские изделия. Польза или вред»
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.	Решение производственных ситуаций «Оформление банкетных тортов на заказ»

ПК 5.6 в Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.	Конкурс рефератов на тему «Значение потребления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения для здоровья человека»
ПК 5.7 в Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира	Конкурс презентаций на тему: «Национальные виды хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

