ГОСУДАРСТВЕННОЕ

БЮДЖЕТНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ

КАЛИНИНГРАДСКОЙ

ОБЛАСТИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНА ОБЛАСТИ

ОРГАНИЗАЦИЯ

"КОЛЛЕДЖ

МЕХАТРОНИКИ И

ПИЩЕВОЙ

ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой

подписью:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

КАЛИНИНГРАДСКОЙ

Я ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ "КОЛЛЕДЖ

МЕХАТРОНИКИ И

ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ" Дата: 2024.05.14 16:26:48

+02'00'

УТВЕРЖДАЮ

и пищевой

И.о. директора ГБУ Калининградской об-

ласти ПОО «Колледж мехатроники и пишевой индустриих

> Н.В. Шуманская 27.04.2024 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Марфина Наталья Константиновна, преподаватель

Карапетян Карина Гарниковна, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
	МОДУЛЯ	
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	43
	МОДУЛЯ	
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	55
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	61
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО <u>43.01.09 Повар,</u> кондитер укрупненная группа специальностей — 43.00.00 Сервис и туризм. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Форми-	Название раздела		
руемые	Действие	Умения	Знания
компетенции			
Раздел 1. Органи	изация процессов	приготовления, оформле	ения и подготовки к
_		ндитерских изделий	
ПК 5.1.	Подготовка, уборка	Выбирать рационально	Требования охраны труда,
Подготавливать	рабочего места	размещать на рабочем	пожарной безопасности и
рабочее место	кондитера при	месте оборудование,	производственной
кондитера,	выполнении работ	инвентарь, посуду,	санитарии в организации
оборудование,	по изготовлению	сырье, материалы в	питания; виды,
инвентарь,	хлебобулочных,	соответствии с	назначение, правила
кондитерское	мучных	инструкциями и	безопасной эксплуатации
сырье, исходные	кондитерских	регламентами,	технологического
материалы к работе	изделий	стандартами чистоты;	оборудования,
в соответствии с		проводить текущую	производственного
инструкциями и		уборку, поддерживать	инвентаря, инструментов,
регламентами		порядок на рабочем	весоизмерительных
		месте кондитера в	приборов, посуды и
		соответствии с	правила ухода за ними;
		инструкциями и	организация работ в
		регламентами,	кондитерском цехе;
		стандартами чистоты;	последовательность
		применять регламенты,	выполнения
		стандарты и	технологических
		нормативнотехническу	операций, современные
		ю документацию,	методы изготовления
		соблюдать санитарные	хлебобулочных, мучных
		требования; выбирать и	кондитерских изделий;
		применять моющиеи	регламенты, стандарты, в
		дезинфицирующие	том числе система
		средства; владеть	анализа, оценки и
		техникой ухода за	управления опасными
		весоизмерительным	факторами (система
		оборудованием; мыть	НАССР) и
		вручную и в	нормативнотехническая
		посудомоечной машине,	документация,
		чистить и раскладывать	используемая при
		на хранение посуду и	изготовлении
		производственный	хлебобулочных, мучных
		инвентарь в	кондитерских изделий;
		соответствии со	возможные последствия
		стандартами чистоты;	нарушения санитарии и
		соблюдать правила	гигиены; требования к
		мытья кухонных ножей,	личной гигиене персонала
		острых, травмоопасных	при подготовке
		частей	производственного
		технологического	инвентаря и
		оборудования; -	производственной

,		
	обеспечивать чистоту,	посуды; правила
	безопасность	безопасного хранения
	кондитерских мешков;	чистящих, моющих и
	соблюдать условия	дезинфицирующих
	хранения	средств, предназначенных
	производственной	для последующего
	посуды, инвентаря,	использования; правила
	инструментов	утилизации отходов виды,
Подбор,	Выбирать	назначение упаковочных
подготовка к	оборудование,	материалов, способы
работе, проверка	производственный	хранения пищевых
технологического	инвентарь,	продуктов, готовых
оборудования,	инструменты, посуду в	хлебобулочных, мучных
производственного	соответствии с видом	кондитерских изделий;
инвентаря,	работ в кондитерском	виды, назначение
инструментов,	цехе; подготавливать к	оборудования, инвентаря
весоизмерительны	работе, проверять	посуды, используемых
х приборов	технологическое	для порционирования
	оборудование,	(комплектования),
	производственный	укладки готовых
	инвентарь,	хлебобулочных, мучных
	инструменты,	
	весоизмерительные	
	приборы в соответствии	
	с инструкциями и	
	регламентами,	
	стандартами чистоты;	
	соблюдать правила	
	техники безопасности,	
	пожарной безопасности,	
	охраны труда	
Подготовка	Выбирать,	
рабочего места для	подготавливать,	
порционирования	рационально размещать	
(комплектования),	на рабочем месте	
отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
на вынос готовых	контейнеры,	
хлебобулочных,	оборудование для	
мучных	упаковки, хранения,	
кондитерских	подготовки к	
изделий	транспортированию	
	готовых хлебобулочных,	
	мучных кондитерских	
	изделий	
Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
складирование	проверять	к качеству, условия и
пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
расходных	безопасность	при приготовлении
материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,

изготовлении пищевых продуктов, клебобулочных, пряностей, приправ и мучных других расходных склад; виды, назначени кондитерских материалов правила эксплуатации
мучных других расходных склад; виды, назначени
конлитерских материалов правила эксплуатации
in the state of th
изделий или осуществлять их выбор приборов для экспресс
оставшихся после в соответствии с оценки качества и
их приготовления технологическими безопасности сырья,
требованиями; продуктов, материалов
обеспечивать их
хранение в соответствии
с инструкциями и
регламентами,
стандартами чистоты;
своевременно
оформлять заявку на
склад
ПК 5.2. Подготовка Подбирать в Ассортимент
Осуществлять основных соответствии с товароведная
приготовление и продуктов и технологическими характеристика, прави
подготовку к дополнительных требованиями, оценка выбора основных
использованию ингредиентов качества и безопасности продуктов и
отделочных основных продуктов и дополнительных
полуфабрикатов дополнительных ингредиентов с учетом
мучных хранение в процессе критерии оценки качес
кондитерских приготовления основных продуктов и отделочных дополнительных
полуфабрикатов с ингредиентов для соблюдением отделочных
безопасности характеристика,
продукции, товарного назначение, правила
соседства; выбирать, подготовки отделочны
подготавливать полуфабрикатов
ароматические, промышленного
красящие вещества с производства;
учетом санитарных характеристика
требований к региональных видов
использованию сырья, продуктов; норг
пищевых добавок; взаимозаменяемости
взвешивать, измерять сырья и продуктов
продукты, входящие в
состав отделочных
полуфабрикатов в
соответствии с
рецептурой;
осуществлять
взаимозаменяемость
продуктов в
соответствии с нормами

	закладки,	
	особенностями заказа,	
	сезонностью;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	отделочных	
	полуфабрикатов;	
	хранить, подготавливать	
	отделочные	
	полуфабрикаты	
	промышленного	
	производства: желе,	
	гели, глазури, посыпки,	
	фруктовые смеси,	
	термостабильные	
	начинки и пр.	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
отделочных	комбинировать	отделочных
полуфабрикатов	различные методы	полуфабрикатов, правила
nong quopinuros	приготовления,	их выбора с учетом типа
	подготовки отделочных	питания, кулинарных
	полуфабрикатов: -	свойств основного
	готовить желе; -	продукта; виды,
	хранить, подготавливать	назначение и правила
	отделочные	безопасной эксплуатации
	полуфабрикаты	оборудования, инвентаря
	промышленного	инструментов;
	производства: гели,	ассортимент, рецептуры,
	желе, глазури, посыпки,	требования к качеству
	термостабильные	отделочных
	начинки и пр.; -	полуфабрикатов;
	•	
	нарезать, измельчать,	органолептические способы определения
	протирать вручную и механическим способом	•
		готовности; нормы,
	фрукты, ягоды,	правила
	уваривать фруктовые	взаимозаменяемости
	смеси с сахарным	продуктов;
	песком до загустения; -	
	варить сахарный сироп	
	для промочки изделий; -	
	варить сахарный сироп	
	и проверять его	
	крепость (для	
	приготовления помадки,	
	украшений из карамели	
	и пр.); - уваривать	
	сахарный сироп для	
	приготовления тиража; -	
	готовить жженый сахар;	
	готовить посыпки; -	

тотовить помалу, газлури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенщиц выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение Проверять качество отделочных полуфабрикатов порудабрикатов полуфабрикатов перед вспользованием или унаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежсприготовления промышленного хранения; хранить свежсприготовления промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов, продукции; организовывать хранение отделочных продуктам и требованиями, продуктов и дополнительных ингредиентов производства с учетом требований и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлебо с собподением хлебобулочных изделий и хлебо с с с с приготовления хлебобулочных изделий и хлебо с с собподением хлебобулочных изделий и хлебо с с с с с обподением хлебобулочных изделий и хлебо с с с с с с с с с приготовления хлебобулочных изделий и хлебо с с с с с с с с с приготовления хлебобулочных изделий и хлебо с с с с с с с с с с с с с с с с с с с	Γ	T	T	
Кремы с учетом требований к безопасности готовой продуктину; - определять стелень готовноети отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентатерь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления				
требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный иписттарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Xpanenue				
Подготовка продукции; организовывать хранение отделоных полуфабрикаты, полуфабрикатов продуктов и требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов и требованиями, опенкакачества и безопасности основных продуктов и дополнительных интредментов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемоети; взаимозаменяемоети; взаимозаменяемоети; взаимозаменяемоети; взаимозаменяемоети; взаимозаменяемоети; взаимозаменяемоети; взаимозаменяемоети интредментов и дополнительных интредментов интредментов и дополнительных интредментов и дополнитель			= -	
Продукции, организовывать храпешке породжети готовой продуктов и продуктов и требования полуфабрикатов продуктов и тологотовку к реализации хлебобулочных ихлебобрялочных ихлебобрялочных ихлебобрялочных ихлебобрялочных ихлебобрялочных ихлебобрялочных ихлебобразного ассортимента Продуктов и продуктов и продуктов и деделий и хлебобразного ассортимента Продуктов и продуктов и продуктов и деделий и хлебобразного ассортимента Продуктов и продуктов и продуктов и деделий и хлебобразного ассортимента Продуктов и деделий и хлебобразного ассортимента Полуфабрикатов продуктов и делегования и хлебобулочных издедий и хлебов дазноговаемые полуфабрикатов и продуктов и делегования и хлебобулочных издедий и хлебов дазноговление, ассортимента Полуфабрикатов и продуктов и делегования и хлебобулочных издедий и хлебов дазноговления хлебобулочных издедий и хлебов дазноственных хранение процессе приготовления хлебобулочных издедий и хлебов дазноговления хлебобулочных издедий и итредиентов для				
ТК 5.3. Подготовка Осупествлять полуфабрикатов промышленного производства с учетом требований полуфабрикатов профуктов и дополнительных полуфабрикатов профуктов и дополнительных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Остановых полуфабрикатов по обезопасности готовой продуктов и дополнительных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Остановных полуфабрикатов перед использованием или унаковкой для непродолжительного хранения; хранение отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов и дополнительных ипредиентов учетом и с технологическими требованиями, подоружтов и дополнительных и продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных и предиентов организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Останемоводей разноственного отделочных полуфабрикатов производства с учетом и с технологическими тредиентов производства с с технологическими тредиентов отделочных продуктов и дополнительных интредменнов дополнительных инт				
отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов, в том числе промышленного хранения; хранить свежеприготовленые отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов, полуфабрикатов, правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, промышленного производства с устом требований по безопасности готовой продукаты, полуфабрикатов, правила заполнения этикеток ПК 5.3. Осуществлять хранене отделочных полуфабрикатов и продуктов и притотовления хранешия хра			продукции; - определять	
полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать изготовление, полуфабрикатов продуктов и дополнительных изготовление, полуфабрикатов продуктов и дополнительных ингредиентов продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.3. Обрабрикатов продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента хлебобулочных изделий и хлеба драгноста с с технологическим ингредиентов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления ингредиентов и дополнительных ингредиентов для			степень готовности	
Доводить до вкуса, требуемой копсистепции; выбирать оборудование, производственный инвептарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Храпспис отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного храпспия; храпить свежеприготовление полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного храпспия; храпить свежеприготовление полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикатов промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать стеморогическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов; организовывать их храпсшие в процессе приготовления хлапсый и хлеба разпообразпого ассортимента ТК 5.3. Осуществлять изготовление, продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов; организовывать их храпсшие в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разпообразпого ассортимента ТК 5.3. Осуществлять изготовление, продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов соловных продуктов и дополнительных ингредиентов и процекти качества осповных продуктов и дополнительных ингредиентов и ингредиентов и ингредиентов и продуктов и дополнительных ингредиентов для ингредиентов для			отделочных	
требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Xpanenue			полуфабрикатов;	
консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или унаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток ПК 5.3. Осуществлять изготовление, продуктов и дополнительных осенкакачества и безопасности камение и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента консистенции; выбирать на инвентации отделоных продукстви и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлебо ваного производства и выстранных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления ингредиентов ингорыемых продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления ингредиентов ингорыемых ингредиентов ингорыемых продуктов и дополнительных ингредиентов ингорыемых продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе организовыми ингредиентов ответствии с технологи продуктов и дополнительных ингредиентов ответствии с технологи продуктов и дополнительных ингредиен			доводить до вкуса,	
оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов приготовления полуфабрикатов перед использованием или унаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промыпленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов перед использованием или унаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты промыпленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов перед использованием или унаковкаты, полуфабрикатов, правила заполнения этикеток ПК 5.3. Осуществлять изготовление, подготовке и продуктов и ингредиентов ингредиентов ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества основных продуктов и ингредиентов с учетом их хранение в процессе приготовления хлебобузочных изделий и хлебо бразного ассортимента ингредиентов для ингредиентов для			требуемой	
Производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранения; хранения стадночных полуфабрикаты промышленного производства требования к безопасности хранения упакованных отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства требования к безопасности хранения; хранения упакованных отделочных полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикатов перед отделочных полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикатов перед отделочных полуфабрикаты полуфабрикатов перед использование и полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительног отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного производства требования и полуфабрикатов полуфабрикаты полуфаб			консистенции; выбирать	
Инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления			оборудование,	
Инструменты в соответствии со способом приготовления			производственный	
Инструменты в соответствии со способом приготовления			инвентарь, посуду,	
Способом приготовления Проверять качество отделочных полуфабрикатов Продожнатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранспия; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и основных продуктов и дополнительных ингредиентов Подборать соответствии додотовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Кассортимента Кассорт			инструменты в	
Приготовления Проверять качество отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непредолжительного хранения; хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукци; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. Подбирать соответствии основных изготовление, продуктов и требованиями, изготовление, продуктов и дополнительных ингредиентов продуктов и дополнительных изгелайи и хлеба разнообразного ассортимента National Control Con			соответствии со	
Проверять качество отделочных полуфабрикатов производства требования к безопасности хранения отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов, правила заполнения этикеток полуфабрикатов полуфабрикатов, правила заполнения этикеток полуфабрикатов полуфабрикатов, правила заполнения отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов, правила заполнения отделочных полуфабрикатов и требованиями, организовывать и характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных ихлебобулочных ихлебобулочных ихлебобулочных хлебобулочных хлеб			способом	
отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных илолуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных илолуфабрикатов и требованиями, организовыем то стехнологическими требованиями, выбора основных продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и продуктов и подтотовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (пристотовления дополнительных хранение в процессе приготовления хлебобулочных илебобулочных илебобулочных илебобулочных илебобулочных илебобулочных хлебобулочных илебобулочных хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных илередиентов с учетов и хлебобулочных хлебоб			приготовления	
отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных илолуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных илолуфабрикатов и требованиями, организовыем то стехнологическими требованиями, выбора основных продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и продуктов и подтотовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (пристотовления дополнительных хранение в процессе приготовления хлебобулочных илебобулочных илебобулочных илебобулочных илебобулочных илебобулочных хлебобулочных илебобулочных хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных илередиентов с учетов и хлебобулочных хлебоб		Хранение	Проверять качество	Условия, сроки хранения
использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Подготовка продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, продуктов и		*		
использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Подготовка продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, продуктов и				
упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты; полуфабрикаты; полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и требованиями, продуктов и дополнительных подготовку к реапизации хлебобулочных илебобулочных илебобулочных хранение в процессе приготовления хлебобулочных илередиентов с учетом их хранение в процессе основных продуктов и дополнительных ингредиентов и приготовления дополнительных ингредиентов и дополнительных хранение в процессе основных продуктов и дополнительных хранение в процессе основных продуктов и дополнительных ингредиентов для		31 1		• • •
Непродолжительного хранения хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикатов; правила полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и дополнительных ингредиентов организации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента и кране и кране и приготовления хлебобулочных и ингредиентов для				
хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикатов, правила заполнения этикеток производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, выбора основных продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ихранение в процессе приготовления хлебобулочных ингредиентов и дополнительных ингредиентов и хранение в процессе приготовления хлебобулочных ингредиентов и дополнительных ингредиентов для				
свежеприготовленные отделочные полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикатов, правила заполнения этикеток ПК 5.3. Подготовка основных продуктов и ингредиентов иродуктов и реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикатов производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов продуктов и с технологическими требованиями, выбора основных продуктов и ингредиентов с учетом их дополнительных ингредиентов; взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для			-	_
отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных полуфабрикатов Подбирать соответствии заготовление, продуктов и требованиями, оценкакачества и оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и продуктов и продуктов и дополнительных оценкакачества и продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества и критерии оценки качества и продуктов и ингредиентов; взаимозаменяемости; критерии оценки качества и приготовления дополнительных ингредиентов и приготовления дополнительных ингредиентов и дополнительных ингредиентов ингредиентов и дополнительных ингредиентов ингредиентов ингредиентов и дополнительных ингредиентов и				· · · ·
ПК 5.3. Подготовка основных продуктов и требованиями, подготовление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Полуфабрикаты, полуфабрикаты, полуфабрикатов, правила заполнения этикеток производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Подготовка основных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; взаимозаменяемости; критерии оценки качества разнообразного ассортимента полуфабрикаты полуфабрикатов, продукции; полуфабрикатов, продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для			*	
полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, продуктов и продуктов и требованиями, оценкакачества и оформление, ингредиентов обезопасности основных продуктов и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента полуфабрикаты полуфабрикаток полуфабрикаток продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов и полуфабрикаток продукции; организовывать их критеристика, правила выбора основных продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для				
промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных продуктов и продуктов и требованиями, выбора основных полуфабрикатов и требованиями, выбора основных продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и ингредиентов обезопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента итперациентов и дополнительных ингредиентов и хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба и дополнительных ингредиентов и хранение в процессе приготовления хлебобулочных ингредиентов для				-
производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими таребованиями, выбора основных продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и оформление, ингредиентов безопасности основных продуктов и ингредиентов и дополнительных продуктов и ингредиентов с учетом их дополнительных ингредиентов; взаимозаменяемости; изделий и хлеба разнообразного ассортимента продуктов и ингредиентов ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных ингредиентов и дополнительных ингредиентов для			7 1 1	
требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими требованиями, выбора основных продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и оформление, ингредиентов безопасности основных продуктов и ингредиентов с учетом их реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента требований по безопасности ответствии с технологическими тодиотическими требованиями, выбора основных продуктов и продуктов и продуктов и дополнительных сочетаемости, ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества организовывать их хранение в процессе основных продуктов и приготовления дополнительных ингредиентов для			•	Sunosinenia Striketok
безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных продуктов и ингредиентов и оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента безопасности готовой продуктии; организовывать их хранение отделочных полуфабрикатов Подготовка полуфабрикатов Подготовка основных полуфабрикатов Подбирать соответствии с технологическими тама выбора основных правила выбора основных продуктов и продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; организовывать их критерии оценки качества и критерии оценки качества и приготовления дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, ингредиентов; организовывать их критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных илебобулочных изделий ингредиентов для			-	
ПК 5.3. Подготовка основных продуктов и требованиями, офермление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента продуктов и притотовления хлебобулочных изготовление продуктов и требованиями, оценкакачества и продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов безопасности основных продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества и продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества и притотовления дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества и приготовления дополнительных ингредиентов и критерии оценки качества и приготовления дополнительных ингредиентов и приготовления дополнительных ингредиентов для			1 -	
организовывать хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных с технологическими характеристика, правила выбора основных продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и оформление, ингредиентов безопасности основных продуктов и ингредиентов и дополнительных продуктов и ингредиентов с учетом их дополнительных ингредиентов; взаимозаменяемости; изделий и хлеба разнообразного ассортимента хранение в процессе основных продуктов и клебобулочных хлебобулочных ингредиентов с учетом их хранение в процессе основных продуктов и приготовления дополнительных ингредиентов и приготовления дополнительных ингредиентов и приготовления дополнительных ингредиентов для				
хранение отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Подготовка основных с технологическими характеристика, правила изготовление, продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и оформление, ингредиентов безопасности основных продуктов и ингредиентов с учетом их реализации хлебобулочных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе основных продуктов и критерии оценки качества разнообразного ассортимента полуфабрикатов Ассортимента хранение в процессе основных продуктов и ингредиентов и критерии оценки качества улебобулочных изделий и хлеба приготовления хлебобулочных ингредиентов для				
ПК 5.3. Подготовка Подбирать соответствии Ассортимент основных с технологическими характеристика, правила изготовление, продуктов и дополнительных оценкакачества и продуктов и ингредиентов безопасности основных дополнительных подготовку к продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их дополнительных ингредиентов; взаимозаменяемости; изделий и хлеба разнообразного ассортимента полуфабрикатов Ассортимента подбирать соответствии характерии оценкакачества и продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества хранение в процессе основных продуктов и дополнительных хлебобулочных изделий ингредиентов для			=	
ПК 5.3. Подготовка основных с технологическими характеристика, правила выбора основных продуктов и требованиями, выбора основных продуктов и оформление, ингредиентов безопасности основных продуктов и дополнительных подготовку к продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их хлебобулочных ихлеба разнообразного ассортимента илебобулочных хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных ингредиентов и хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных хлебобулочных ингредиентов и хранение в процессе приготовления хлебобулочных ингредиентов для			=	
Осуществлять изготовление, продуктов и продуктов и требованиями, оценкакачества и оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента основных продуктов и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба устранизовывать их хлебобулочных изделий и хлеба и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба и приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для	ПК 5.3	Полготовка		∆ ссортимент
изготовление, продуктов и дополнительных оценкакачества и оформление, подготовку к предлизации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества и приготовления хлебобулочных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для				=
творческое оформление, ингредиентов оценкакачества и оценкакачества и ополнительных ингредиентов оценкакачества и оценкакачества и оценкакачества и дополнительных ингредиентов с учетом их продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; изделий и хлеба разнообразного ассортимента приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для				1 1 1
оформление, подготовку к предиентов безопасности основных дополнительных ингредиентов с учетом их дополнительных ингредиентов; изделий и хлеба разнообразного ассортимента безопасности основных продуктов и ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества уразнообразного ассортимента приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для	· ·		•	-
подготовку к реализации дополнительных сочетаемости, хлебобулочных ингредиентов; взаимозаменяемости; изделий и хлеба разнообразного ассортимента приготовления хлебобулочных изделий и хлеба дополнительных изделий и хлебобулочных изделий ингредиентов для	_			
реализации дополнительных сочетаемости, хлебобулочных ингредиентов; взаимозаменяемости; изделий и хлеба разнообразного хранение в процессе основных продуктов и приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для		инг редиситов		
хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ингредиентов; организовывать их критерии оценки качества основных продуктов и приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для				•
изделий и хлеба разнообразного ассортимента организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	1 -			· ·
разнообразного ассортимента хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий ингредиентов для			_	·
ассортимента приготовления дополнительных хлебобулочных изделий ингредиентов для			_	
хлебобулочных изделий ингредиентов для			-	
	ассортимента		1 -	
и хлеоа с соолюдением хлеоооулочных изделий и			_	=
			и хлеоа с соолюдением	хлеоооулочных изделии и

	требований по	хлеба разнообразного
	безопасности	ассортимента; виды,
	продукции, товарного	характеристика
	соседства; выбирать,	региональных видов
	подготавливать	сырья, продуктов; нормы
	ароматические,	взаимозаменяемости
	красящие вещества;	сырья и продуктов;
	взвешивать, измерять	
	продукты, входящие в	
	состав хлебобулочных	
	изделий и хлеба в	
	соответствии с	
	рецептурой;	
	осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	соответствии с нормами	
	закладки,	
	особенностями заказа;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	хлебобулочных изделий	
-	и хлеба	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
хлебобулочных	комбинировать	хлебобулочных изделий и
изделий и хлеба	различные способы	хлеба, правила их выбора
разнообразного	приготовления	с учетом типа питания,
ассортимента	хлебобулочных изделий	кулинарных свойств
	и хлеба с учетом типа	основного продукта;
	питания, вида основного	виды, назначение и
	сырья, его свойств: -	правила безопасной
	подготавливать	эксплуатации
	продукты; - замешивать	оборудования, инвентаря
	дрожжевое тесто	инструментов;
	опарным и безопарным способомвручную и с	ассортимент, рецептуры,
	использованием	требования к качеству, хлебобулочных изделий и
		хлеба; органолептические
	технологического оборудования; -	способы определения
	подготавливать	готовности выпеченных
	начинки, фарши; -	изделий; нормы, правила
	подготавливать	взаимозаменяемости
	отделочные	продуктов;
	полуфабрикаты; -	продуктов,
	прослаивать дрожжевое	
	тесто для	
	хлебобулочных изделий	
	из дрожжевого слоеного	
	теста вручную и с	
	использованием	
	HOHOMBOODAIIMON	

			
		механического	
		оборудования; -	
		проводить формование,	
		расстойку, выпечку,	
		оценку готовности	
		выпеченных	
		хлебобулочных изделий	
		и хлеба; - проводить	
		оформление	
		хлебобулочных изделий;	
		выбирать оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	
		инструменты в	
		соответствии со	
		способом	
		приготовления	
	Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника
	упаковка на вынос	хлебобулочных изделий	порционирования
	хлебобулочных	и хлеба перед отпуском,	(комплектования),
	изделий и хлеба	упаковкой на вынос;	складирования для
	разнообразного	порционировать	непродолжительного
	ассортимента	(комплектовать) с	хранения хлебобулочных
		учетом рационального	изделий и хлеба
		использования ресурсов,	разнообразного
		соблюдения требований	ассортимента; виды,
		по безопасности готовой	назначение посуды для
		продукции; соблюдать	подачи, контейнеров для
		выход при	отпуска на вынос
		порционировании;	хлебобулочных изделий и
		выдерживать условия	хлеба разнообразного
		хранения	ассортимента, в том числе
		хлебобулочных изделий	региональных; методы
		и хлеба с учетом	сервировки и подачи
		требований по	хлебобулочных изделий и
		безопасности готовой	хлеба разнообразного
		продукции; выбирать	ассортимента; требования
		контейнеры, эстетично	к безопасности хранения
		упаковывать на вынос	готовых хлебобулочных
		для транспортирования	изделий и хлеба
		хлебобулочных изделий	разнообразного
		и хлеба	ассортимента; правила
			маркирования
			упакованных
			хлебобулочных изделий и
			хлеба разнообразного
			ассортимента, правила
			заполнения этикеток
	Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на
	потребителями при	стоимость, вести учет	хлебобулочные изделия и
	отпуске продукции	реализованных	хлеб разнообразного
			-

	на вынос;	хлебобулочных изделий	ассортимента на день
	взаимодействие с	и хлеба разнообразного	принятия платежей;
	потребителями при	ассортимента;	правила торговли; виды
	отпуске продукции	пользоваться	оплаты по платежам;
	с прилавка/раздачи	контрольнокассовыми	виды и характеристика
		машинами при	контрольно-кассовых
		оформлении платежей;	машин; виды и правила
		принимать оплату	осуществления кассовых
		наличными деньгами;	операций; правила и
		принимать и оформлять;	порядок расчета
		безналичные платежи;	потребителей при оплате
		составлять отчет по	наличными деньгами, при
		платежам;	безналичной форме
		поддерживать	оплаты; правила
		визуальный контакт с	поведения, степень
		потребителем; владеть	ответственности за
		профессиональной	правильность расчетов с
		терминологией;	потребителями; правила
		консультировать	общения с
		потребителей, оказывать	потребителями; базовый
		им помощь в выборе	словарный запас на
		хлебобулочных изделий	иностранном языке;
		и хлеба; разрешать	техника общения,
		проблемы в рамках	ориентированная на
		своей компетенции	потребителя
			_
ПК 5.4.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	технологическими	выбора основных
творческое	дополнительных	требованиями, оценка	продуктов и
оформление,	ингредиентов	качества и безопасности	дополнительных
подготовку к		основных продуктов и	ингредиентов с учетом их
реализации мучных		дополнительных	сочетаемости,
кондитерских		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
изделий		организовывать их	критерии оценки качества
разнообразного		хранение в процессе	основных продуктов и
ассортимента		приготовления мучных	дополнительных
		кондитерских изделий с	ингредиентов для мучных
		соблюдением	кондитерских изделий
		требований по	разнообразного
		безопасности	ассортимента; виды,
		продукции, товарного	характеристика
		соседства; выбирать,	региональных видов
		подготавливать	сырья, продуктов; нормы
		ароматические,	взаимозаменяемости
		красящие вещества;	сырья и продуктов;
		взвешивать, измерять	
		продукты, входящие в	
		состав мучных	
		состав мучных	

T		
	рецептурой;	
	осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	соответствии с нормами	
	закладки,	
	особенностями заказа;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	мучных кондитерских	
	изделий	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
мучных	комбинировать	мучных кондитерских
кондитерских	различные способы	изделий, правила их
изделий	приготовления мучных	выбора с учетом типа
разнообразного	кондитерских изделий с	питания, кулинарных
ассортимента	учетом типа питания,	свойств основного
r	вида основного сырья,	продукта; виды,
	его свойств: -	назначение и правила
	подготавливать	безопасной эксплуатации
	продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
	различные виды теста:	инструментов;
	пресное сдобное,	ассортимент, рецептуры,
	песочное, бисквитное,	требования к качеству,
	пресное слоеное,	мучных кондитерских
	заварное, воздушное,	изделий;
	пряничное вручную и с	органолептические
	использованием	способы определения
	технологического	готовности выпеченных
	оборудования; -	изделий; нормы, правила
	подготавливать	взаимозаменяемости
	начинки, отделочные	продуктов;
	полуфабрикаты; -	продуктов,
	проводить формование,	
	расстойку, выпечку,	
	оценку готовности	
	выпеченных мучных	
	кондитерских изделий; -	
	проводить оформление	
	мучных кондитерских	
	изделий; выбирать,	
	безопасно использовать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
V.	приготовления	Т
Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника

упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток излелий

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной

Ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с

Γ	I	T	
		терминологией;	потребителями; правила
		консультировать	общения с
		потребителей, оказывать	потребителями; базовый
		им помощь в выборе	словарный запас на
		мучных кондитерских	иностранном языке;
		изделий; разрешать	техника общения,
		проблемы в рамках	ориентированная на
		своей компетенции	потребителя
ПК 5.5.	Подготовка	Подбирать соответствии	Ассортимент
Осуществлять	основных	с технологическими	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	требованиями, оценка	выбора основных
творческое	дополнительных	качества и безопасности	продуктов и
оформление,	ингредиентов	основных продуктов и	дополнительных
подготовку к		дополнительных	ингредиентов с учетом их
реализации		ингредиентов;	сочетаемости,
пирожных и тортов		организовывать их	взаимозаменяемости;
разнообразного		хранение в процессе	критерии оценки качества
ассортимента		приготовления	основных продуктов и
1		пирожных и тортов с	дополнительных
		соблюдением	ингредиентов для
		требований по	пирожных и тортов
		безопасности	разнообразного
		продукции, товарного	ассортимента; виды,
		соседства; выбирать,	характеристика
		подготавливать	региональных видов
		ароматические,	сырья, продуктов; нормы
		красящие вещества;	взаимозаменяемости
		взвешивать, измерять	сырья и продуктов;
		продукты, входящие в	r r-vy
		состав пирожных и	
		тортов в соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		пирожных и тортов	
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	мучных	комбинировать	пирожных и тортов,
	кондитерских	различные способы	правила их выбора с
	изделий	приготовления	учетом типа питания;
	разнообразного	пирожных и тортов с	виды, назначение и
	ассортимента	учетом типа питания: -	правила безопасной
	accopinmenta	подготавливать	эксплуатации
		продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
		различные виды теста:	инструментов;
<u> </u>	<u> </u>	Passin indic bright feetu.	erpjinemrob,

пресное сдобное, ассортимент, рецептуры, песочное, бисквитное, требования к качеству, преснослоеное, пирожных и тортов; заварное, воздушное, органолептические пряничное вручную и с способы определения использованием готовности выпеченных и технологического отделочных полуфабрикатов; нормы, оборудования; подготавливать правила взаимозаменяемости начинки, кремы, отделочные продуктов полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение, отпуск, Проверять качество Техника упаковка на вынос пирожных и тортов порционирования перед отпуском, (комплектования), мучных кондитерских упаковкой на вынос; складирования для изделий порционировать непродолжительного разнообразного (комплектовать) с хранения пирожных и ассортимента учетомрационального тортов разнообразного использования ресурсов, ассортимента; виды, соблюдения требований назначение посуды для по безопасности готовой подачи, контейнеров для продукции; соблюдать отпуска на вынос выход при пирожных и тортов порционировании; разнообразного выдерживать условия ассортимента, в том числе хранения пирожных и региональных; методы тортов с учетом сервировки и подачи требований по пирожных и тортов безопасности готовой разнообразного продукции; выбирать ассортимента; требования контейнеры, эстетично к безопасности хранения упаковывать на вынос и хинжодип хивотол тортов разнообразного для транспортирования пирожных и тортов ассортимента; правила

			маркирования
			упакованных пирожных и
			тортов разнообразного
			ассортимента, правила
			заполнения этикеток
	Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на
	потребителями при	стоимость, вести учет	пирожные и торты
	отпуске продукции	реализованных	разнообразного
	на вынос;	пирожных и тортов	ассортимента на день
	взаимодействие с	разнообразного	принятия платежей;
	потребителями при	ассортимента;	правила торговли; виды
	отпуске продукции	пользоваться	оплаты по платежам;
	с прилавка/раздачи	контрольнокассовыми	виды и характеристика
		машинами при	контрольно-кассовых
		оформлении платежей;	машин; виды и правила
		принимать оплату	осуществления кассовых
		наличными деньгами;	операций; правила и
		принимать и оформлять;	порядок расчета
		безналичные платежи;	потребителей при оплате
		составлять отчет по	наличными деньгами, при
		платежам;	безналичной форме
		поддерживать	оплаты; правила
		визуальный контакт с	поведения, степень
		потребителем; владеть	ответственности за
		профессиональной	правильность расчетов с
		терминологией;	потребителями; правила
		консультировать	общения с
		потребителей, оказывать	потребителями; базовый
		им помощь в выборе	словарный запас на
		пирожных и тортов;	иностранном языке;
		разрешать проблемы в	техника общения,
		рамках своей	ориентированная на
		компетенции	потребителя
_		использованию отделочн	ых полуфабрикатов для
	ных кондитерских из		
ПК 5.1.	Подготовка, уборка	Выбирать рационально	Требования охраны труда,
Подготавливать	рабочего места	размещать на рабочем	пожарной безопасности и
1	l	l	· · · _ · _ · _ · _ · _ · _ · _

ПК 5.1.
Подготавливать
рабочее место
кондитера,
оборудование,
инвентарь,
кондитерское
сырье, исходные
материалы к работе
в соответствии с
инструкциями и
регламентами
1

Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами,

преоования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе;

стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющиеи дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных

	T	Т	Т
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		соблюдать правила	
		техники безопасности,	
		пожарной безопасности,	
		охраны труда	
	Подготовка	Выбирать,	
	рабочего места для	подготавливать,	
	порционирования	рационально размещать	
	(комплектования),	на рабочем месте	
	отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
	на вынос готовых	контейнеры,	
	хлебобулочных,	оборудование для	
	мучных	упаковки, хранения,	
	кондитерских	подготовки к	
	изделий	транспортированию	
		готовых хлебобулочных,	
		мучных кондитерских	
		изделий	
	Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
	складирование	проверять	к качеству, условия и
	пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
	·	способом качество,	продуктов, используемых
	продуктов, других расходных	безопасность	при приготовлении
	-	обработанного сырья,	1
	материалов, используемых в	полуфабрикатов,	холодных и горячих сладких блюд, десертов,
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	·	оформления заявок на
	1	пряностей, приправ и	
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
		требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты; своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.2.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	товароведная
приготовление и	продуктов и	технологическими	характеристика, правила
подготовку к	дополнительных	требованиями, оценка	выбора основных
использованию	ингредиентов	качества и безопасности	продуктов и
отделочных		основных продуктов и	дополнительных
полуфабрикатов		дополнительных	ингредиентов с учетом их
для		ингредиентов;	сочетаемости,
	•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•

хлебобулочных,		организовывать их	взаимозаменяемости;
мучных		хранение в процессе	критерии оценки качества
кондитерских		приготовления	основных продуктов и
изделий		отделочных	дополнительных
		полуфабрикатов с	ингредиентов для
		соблюдением	отделочных
		требований по	полуфабрикатов; виды,
		безопасности	характеристика,
		продукции, товарного	назначение, правила
		соседства; выбирать,	подготовки отделочных
		подготавливать	полуфабрикатов
		ароматические,	промышленного
		красящие вещества с	производства;
		учетом санитарных	характеристика
		требований к	региональных видов
		использованию	сырья, продуктов; нормы
		пищевых добавок;	взаимозаменяемости
		взвешивать, измерять	сырья и продуктов
		продукты, входящие в	
		состав отделочных	
		полуфабрикатов в	
		соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа,	
		сезонностью;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		отделочных	
		полуфабрикатов;	
		хранить, подготавливать	
		отделочные	
		полуфабрикаты	
		промышленного	
		производства: желе,	
		гели, глазури, посыпки,	
		фруктовые смеси,	
		термостабильные	
		начинки и пр.	
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	отделочных	комбинировать	отделочных
	полуфабрикатов	различные методы	полуфабрикатов, правила
		приготовления,	их выбора с учетом типа
		подготовки отделочных	питания, кулинарных
		полуфабрикатов: -	свойств основного
		готовить желе; -	продукта; виды,

	T	I
	хранить, подготавливать	назначение и правила
	отделочные	безопасной эксплуатации
	полуфабрикаты	оборудования, инвентаря
	промышленного	инструментов;
	производства: гели,	ассортимент, рецептуры,
	желе, глазури, посыпки,	требования к качеству
	термостабильные	отделочных
	начинки и пр.; -	полуфабрикатов;
	нарезать, измельчать,	органолептические
	протирать вручную и	способы определения
	механическим способом	готовности; нормы,
	фрукты, ягоды,	правила
	уваривать фруктовые	взаимозаменяемости
	смеси с сахарным	продуктов;
	песком до загустения; -	
	варить сахарный сироп	
	для промочки изделий; -	
	варить сахарный сироп	
	и проверять его	
	крепость (для	
	приготовления помадки,	
	украшений из карамели	
	и пр.); - уваривать	
	сахарный сироп для	
	приготовления тиража; -	
	готовить жженый сахар;	
	готовить посыпки; -	
	готовить помаду,	
	глазури; - готовить	
	кремы с учетом	
	требований к	
	безопасности готовой	
	продукции; - определять	
	степень готовности	
	отделочных	
	полуфабрикатов;	
	доводить до вкуса,	
	требуемой	
	консистенции; выбирать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение	Проверять качество	Условия, сроки хранения
отделочных	отделочных	отделочных
полуфабрикатов	полуфабрикатов перед	полуфабрикатов, в том
	использованием или	числе промышленного
	упаковкой для	производства требования
 		

непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющиеи дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

T	T	
	соответствии со	возможные последствия
	стандартами чистоты;	нарушения санитарии и
	соблюдать правила	гигиены; требования к
	мытья кухонных ножей,	личной гигиене персонала
	острых, травмоопасных	при подготовке
	частей	производственного
	технологического	инвентаря и
	оборудования; -	производственной
	обеспечивать чистоту,	посуды; правила
	безопасность	безопасного хранения
	кондитерских мешков;	чистящих, моющих и
	соблюдать условия	дезинфицирующих
	хранения	средств, предназначенных
	производственной	для последующего
	посуды, инвентаря,	использования; правила
T .	инструментов	утилизации отходов виды,
Подбор,	Выбирать	назначение упаковочных
подготовка к	оборудование,	материалов, способы
работе, проверка	производственный	хранения пищевых
технологического	инвентарь,	продуктов, готовых
оборудования,	инструменты, посуду в	хлебобулочных, мучных
производственного	соответствии с видом	кондитерских изделий;
инвентаря,	работ в кондитерском	виды, назначение
инструментов,	цехе; подготавливать к	оборудования, инвентаря
весоизмерительны	работе, проверять	посуды, используемых
х приборов	технологическое	для порционирования
	оборудование,	(комплектования),
	производственный	укладки готовых
	инвентарь,	хлебобулочных, мучных
	инструменты,	
	весоизмерительные	
	приборы в соответствии	
	с инструкциями и	
	регламентами,	
	стандартами чистоты;	
	соблюдать правила	
	техники безопасности,	
	пожарной безопасности,	
	охраны труда	
Подготовка	Выбирать,	
рабочего места для	подготавливать,	
порционирования	рационально размещать	
(комплектования),	на рабочем месте	
отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
на вынос готовых	контейнеры,	
хлебобулочных,	оборудование для	
мучных	упаковки, хранения,	
кондитерских	подготовки к	
изделий	транспортированию	
	готовых хлебобулочных,	
	мучных кондитерских	

		изпаний	
	Упаковка и	изделий Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
			1 -
	складирование	проверять	к качеству, условия и
	пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
	продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
	расходных	безопасность	при приготовлении
	материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
	используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
		требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.2.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	товароведная
приготовление и	продуктов и	технологическими	характеристика, правила
подготовку к	дополнительных	требованиями, оценка	выбора основных
использованию	ингредиентов	качества и безопасности	продуктов и
отделочных		основных продуктов и	дополнительных
полуфабрикатов		дополнительных	ингредиентов с учетом их
для		ингредиентов;	сочетаемости,
хлебобулочных,		организовывать их	взаимозаменяемости;
мучных		хранение в процессе	критерии оценки качества
кондитерских		приготовления	основных продуктов и
изделий		отделочных	дополнительных
		полуфабрикатов с	ингредиентов для
		соблюдением	отделочных
		требований по	полуфабрикатов; виды,
		безопасности	характеристика,
		продукции, товарного	назначение, правила
		соседства; выбирать,	подготовки отделочных
		подготавливать	полуфабрикатов
		ароматические,	промышленного
		красящие вещества с	производства;
		учетом санитарных	характеристика
		требований к	региональных видов
		использованию	сырья, продуктов; нормы
		пищевых добавок;	взаимозаменяемости
		взвешивать, измерять	сырья и продуктов
		продукты, входящие в	
	1		

	состав отделочных	
	полуфабрикатов в	
	соответствии с	
	рецептурой;	
	осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	соответствии с нормами	
	закладки,	
	особенностями заказа,	
	сезонностью;	
	использовать	
	региональные продукты	
	для приготовления	
	отделочных	
	полуфабрикатов;	
	хранить, подготавливать	
	отделочные	
	полуфабрикаты	
	промышленного	
	производства: желе,	
	гели, глазури, посыпки,	
	фруктовые смеси,	
	термостабильные	
	начинки и пр.	
Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
отделочных	комбинировать	отделочных
полуфабрикатов	различные методы	полуфабрикатов, правила
	приготовления,	их выбора с учетом типа
	подготовки отделочных	питания, кулинарных
	полуфабрикатов: -	свойств основного
	готовить желе; -	продукта; виды,
	хранить, подготавливать	назначение и правила
	отделочные	безопасной эксплуатации
	полуфабрикаты	оборудования, инвентаря
	промышленного	инструментов;
	производства: гели,	ассортимент, рецептуры,
	желе, глазури, посыпки,	требования к качеству
	термостабильные	отделочных
	начинки и пр.; -	полуфабрикатов;
	нарезать, измельчать,	органолептические
	протирать вручную и	способы определения
	механическим способом	готовности; нормы,
	фрукты, ягоды,	правила
	уваривать фруктовые	взаимозаменяемости
	смеси с сахарным	продуктов;
	песком до загустения; -	
	варить сахарный сироп	
	для промочки изделий; -	
	варить сахарный сироп	
	и проверять его	
	ппроверить сто	l

крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; готовить помаду, глазури; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила маркирования или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила маркирования или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила маркирования
украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовиости отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила
и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить меный сахар; готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила
сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовлениые истемная тиража; - готовить жженый сахар; готовить жженый их безопасности уранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила
приготовления тиража; - готовить женый сахар; готовить посыпки; - готовить посыпки; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила
готовить жженый сахар; готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов кезеприготовленные свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистепции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов производственные продолжительного хранения; хранить свежеприготовленные
готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов производственные продолжительного хранения; хранить свежеприготовленные
глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила
кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов приготовления или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные управила
требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов Проверять качество отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила
продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
тепень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов; правила
отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила
требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение Отделочных Отделочных полуфабрикатов Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для производства требования непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов производства требования непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение отделочных отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или числе промышленного упаковкой для производства требования непродолжительного к безопасности хранения хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение Проверять качество отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или числе промышленного упаковкой для производства требования непродолжительного к безопасности хранения хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
соответствии со способом приготовления Хранение отделочных отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или числе промышленного упаковкой для производства требования непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
способом приготовления Хранение отделочных отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
Приготовления Хранение отделочных полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные полуфабрика хранения отделочных полуфабрикатов; правила
Хранение отделочных полуфабрикатов Проверять качество отделочных отделочных полуфабрикатов перед использованием или числе промышленного упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила
отделочных полуфабрикатов перед использованием или числе промышленного упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила
полуфабрикатов полуфабрикатов перед использованием или числе промышленного производства требования непродолжительного к безопасности хранения отделочных свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
использованием или числе промышленного упаковкой для производства требования непродолжительного к безопасности хранения хранения; хранить отделочных свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
упаковкой для производства требования непродолжительного к безопасности хранения хранения; хранить отделочных свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
непродолжительного к безопасности хранения хранения; хранить отделочных свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
хранения; хранить отделочных отделочных полуфабрикатов; правила
свежеприготовленные полуфабрикатов; правила
отделочные маркирования
полуфабрикаты, упакованных отделочных
полуфабрикаты полуфабрикатов, правила
промышленного заполнения этикеток
производства с учетом
требований по
безопасности готовой
продукции;
организовывать
хранение отделочных
полуфабрикатов
ПК 5.3. Подготовка Подбирать соответствии Ассортимент
,
Осуществлять основных с технологическими характеристика, правила
Осуществлять основных с технологическими характеристика, правила

		I	
подготовку к		дополнительных	ингредиентов с учетом их
реализации		ингредиентов;	сочетаемости,
хлебобулочных		организовывать их	взаимозаменяемости;
изделий и хлеба		хранение в процессе	критерии оценки качества
разнообразного		приготовления	основных продуктов и
ассортимента		хлебобулочных изделий	дополнительных
		и хлеба с соблюдением	ингредиентов для
		требований по	хлебобулочных изделий и
		безопасности	хлеба разнообразного
		продукции, товарного	ассортимента; виды,
		соседства; выбирать,	характеристика
		подготавливать	региональных видов
		ароматические,	сырья, продуктов; нормы
		красящие вещества;	взаимозаменяемости
		взвешивать, измерять	сырья и продуктов;
		продукты, входящие в	
		состав хлебобулочных	
		изделий и хлеба в	
		соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		хлебобулочных изделий	
		и хлеба	
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	хлебобулочных	комбинировать	хлебобулочных изделий и
	изделий и хлеба	различные способы	хлеба, правила их выбора
	разнообразного	приготовления	с учетом типа питания,
	ассортимента	хлебобулочных изделий	кулинарных свойств
	woop mineriu	и хлеба с учетом типа	основного продукта;
		питания, вида основного	виды, назначение и
		сырья, его свойств: -	правила безопасной
		подготавливать	эксплуатации
		продукты; - замешивать	оборудования, инвентаря
		дрожжевое тесто	инструментов;
		опарным и безопарным	ассортимент, рецептуры,
		способом вручную и с	требования к качеству,
		использованием	хлебобулочных изделий и
		технологического	хлеба; органолептические
		оборудования; -	способы определения
		подготавливать	готовности выпеченных
		начинки, фарши; -	изделий; нормы, правила
		подготавливать	взаимозаменяемости
		отделочные	продуктов;
	<u> </u>	1	r vmj v

	полуфабрикаты; -	
	прослаивать дрожжевое	
	тесто для	
	хлебобулочных изделий	
	из дрожжевого слоеного	
	теста вручную и с	
	использованием	
	механического	
	оборудования; -	
	проводить формование,	
	расстойку, выпечку,	
	оценку готовности	
	выпеченных	
	хлебобулочных изделий	
	и хлеба; - проводить	
	оформление	
	хлебобулочных изделий;	
	выбирать оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника
упаковка на вынос	хлебобулочных изделий	порционирования
хлебобулочных	и хлеба перед отпуском,	(комплектования),
изделий и хлеба	упаковкой на вынос;	складирования для
разнообразного	порционировать	непродолжительного
ассортимента	(комплектовать) с	хранения хлебобулочных
1	учетом рационального	изделий и хлеба
	использования ресурсов,	разнообразного
	соблюдения требований	ассортимента; виды,
	по безопасности готовой	назначение посуды для
	продукции; соблюдать	подачи, контейнеров для
	выход при	отпуска на вынос
	порционировании;	хлебобулочных изделий и
	выдерживать условия	хлеба разнообразного
	хранения	ассортимента, в том числе
	хлебобулочных изделий	региональных; методы
	и хлеба с учетом	сервировки и подачи
	требований по	хлебобулочных изделий и
	безопасности готовой	хлеба разнообразного
	продукции; выбирать	ассортимента; требования
	контейнеры, эстетично	к безопасности хранения
	упаковывать на вынос	готовых хлебобулочных
	для транспортирования	изделий и хлеба
	хлебобулочных изделий	разнообразного
	и хлеба	ассортимента; правила
	п місоц	маркирования
		упакованных
		JIIGRODGIIIDIA

			хлебобулочных изделий и		
			хлеба разнообразного		
			ассортимента, правила		
			заполнения этикеток		
	Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на		
	потребителями при	стоимость, вести учет	хлебобулочные изделия и		
	отпуске продукции	реализованных	хлеб разнообразного		
	на вынос;	хлебобулочных изделий	ассортимента на день		
	взаимодействие с	и хлеба разнообразного	принятия платежей;		
	потребителями при	ассортимента;	правила торговли; виды		
	отпуске продукции	пользоваться	оплаты по платежам;		
	с прилавка/раздачи	контрольнокассовыми	виды и характеристика		
		машинами при	контрольно-кассовых		
		оформлении платежей;	машин; виды и правила		
		принимать оплату	осуществления кассовых		
		наличными деньгами;	операций; правила и		
		принимать и оформлять;	порядок расчета		
		безналичные платежи;	потребителей при оплате		
		составлять отчет по	наличными деньгами, при		
		платежам;	безналичной форме		
		поддерживать	оплаты; правила		
		визуальный контакт с	поведения, степень		
		потребителем; владеть	ответственности за		
		профессиональной	правильность расчетов с		
		терминологией;	потребителями; правила		
		консультировать	общения с		
		потребителей, оказывать	потребителями; базовый		
		им помощь в выборе	словарный запас на		
		хлебобулочных изделий	иностранном языке;		
		и хлеба; разрешать	техника общения,		
		проблемы в рамках	ориентированная на		
		своей компетенции	потребителя		
			_		
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных					
кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
ПК 5.1.	Подготовка, уборка	Выбирать рационально	Требования охраны труда,		
Подготавливать	рабочего места	размещать на рабочем	пожарной безопасности и		
рабочее место	кондитера при	месте оборудование,	производственной		
кондитера,	выполнении работ	инвентарь, посуду,	санитарии в организации		
оборудование,	по изготовлению	сырье, материалы в	питания; виды,		
инвентарь,	хлебобулочных,	соответствии с	назначение, правила		
кондитерское	мучных	инструкциями и	безопасной эксплуатации		
OLIMI O HOVOHILIO	***************************************	manual (attma) (tt	#27/1/2 #2F/1/2 2/42F2		

регламентами,

стандартами чистоты;

уборку, поддерживать

проводить текущую

порядок на рабочем

месте кондитера в

соответствии с

регламентами,

инструкциями и

сырье, исходные

в соответствии с

инструкциями и

регламентами

материалы к работе

кондитерских

изделий

29

технологического

производственного

весоизмерительных приборов, посуды и

организация работ в

кондитерском цехе;

правила ухода за ними;

инвентаря, инструментов,

оборудования,

стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющиеи дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных

	T	T	T
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		соблюдать правила	
		техники безопасности,	
		пожарной безопасности,	
		охраны труда	
	Подготовка	Выбирать,	
	рабочего места для	подготавливать,	
	порционирования	рационально размещать	
	(комплектования),	на рабочем месте	
	отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
	на вынос готовых	контейнеры,	
	хлебобулочных,	оборудование для	
	мучных	упаковки, хранения,	
	кондитерских	подготовки к	
	изделий	транспортированию	
		готовых хлебобулочных,	
		мучных кондитерских	
		изделий	
	Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
	складирование	проверять	к качеству, условия и
	пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
	продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
	расходных	безопасность	при приготовлении
	материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
	используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
		требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.4.	Подготовка	Подбирать в	Ассортимент
Осуществлять	основных	соответствии с	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	технологическими	выбора основных
творческое	дополнительных	требованиями, оценка	продуктов и
оформление,	ингредиентов	качества и безопасности	дополнительных
подготовку к	_	основных продуктов и	ингредиентов с учетом их
реализации мучных		дополнительных	сочетаемости,
кондитерских		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
· · 1	1		1 7

напапий		OMPOSITION OF TRANSPORT AND	INTERNAL ANALYSIS STATES
изделий		организовывать их	критерии оценки качества
разнообразного		хранение в процессе	основных продуктов и
ассортимента		приготовления мучных кондитерских изделий с	дополнительных
		соблюдением	ингредиентов для мучных кондитерских изделий
		требований по	разнообразного
		безопасности	ассортимента; виды,
			характеристика
		продукции, товарного соседства; выбирать,	региональных видов
		подготавливать	-
			сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости
		ароматические,	
		красящие вещества; взвешивать, измерять	сырья и продуктов;
		продукты, входящие в	
		состав мучных	
		кондитерских изделий в	
		соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		мучных кондитерских	
		изделий	
	Приготовление		Метолы приготовления
	_		1
	•	1	изделий, правила их
	-	1	, , <u>,</u>
		1 -	
		1	
	1		
		его свойств: -	
		подготавливать	безопасной эксплуатации
		продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
		различные виды теста:	инструментов;
		пресное сдобное,	ассортимент, рецептуры,
		песочное, бисквитное,	требования к качеству,
		пресное слоеное,	мучных кондитерских
		заварное, воздушное,	изделий;
		пряничное вручную и с	органолептические
		использованием	способы определения
		технологического	готовности выпеченных
		оборудования; -	изделий; нормы, правила
		подготавливать	взаимозаменяемости
		начинки, отделочные	продуктов;
		полуфабрикаты; -	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные	выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатац оборудования, инвента инструментов; ассортимент, рецептург требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченны изделий; нормы, прави взаимозаменяемости

	<u></u>	
	проводить формование, расстойку, выпечку,	
	1	
	оценку готовности	
	выпеченных мучных	
	кондитерских изделий; -	
	проводить оформление	
	мучных кондитерских	
	изделий; выбирать,	
	безопасно использовать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления	
Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника
упаковка на вынос	мучные кондитерские	порционирования
мучных	изделия перед отпуском,	(комплектования),
кондитерских	упаковкой на вынос;	складирования для
изделий	порционировать	непродолжительного
разнообразного	(комплектовать) с	хранения мучных
ассортимента	учетом рационального	кондитерских изделий
1	использования ресурсов,	разнообразного
	соблюдения требований	ассортимента; виды,
	по безопасности готовой	назначение посуды для
	продукции; соблюдать	подачи, контейнеров для
	выход при	отпуска на вынос мучных
	порционировании;	кондитерских изделий
	выдерживать условия	разнообразного
	хранения мучных	ассортимента, в том числе
	кондитерских изделий с	региональных; методы
	учетом требований по	сервировки и подачи
	безопасности готовой	мучных кондитерских
	продукции; выбирать	изделий разнообразного
	контейнеры, эстетично	ассортимента; требования
	упаковывать на вынос	к безопасности хранения
	для транспортирования	готовых мучных
	мучных кондитерских	кондитерских изделий
	изделий	разнообразного
	(ассортимента; правила
		маркирования
		упакованных мучных
		кондитерских изделий
		разнообразного
		ассортимента, правила
		заполнения этикеток
		изделий
Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на
потребителями при	стоимость, вести учет	мучных кондитерских
отпуске продукции	реализованных мучных	изделий разнообразного

на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническу ю документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющиеи

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в

дезинфицирующие том числе система средства; владеть анализа, оценки и техникой ухода за управления опасными весоизмерительным факторами (система НАССР) и оборудованием; мыть вручную и в нормативнотехническая посудомоечной машине, документация, используемая при чистить и раскладывать изготовлении на хранение посуду и производственный хлебобулочных, мучных инвентарь в кондитерских изделий; возможные последствия соответствии со стандартами чистоты; нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдать правила мытья кухонных ножей, личной гигиене персонала острых, травмоопасных при подготовке частей производственного технологического инвентаря и оборудования; производственной обеспечивать чистоту, посуды; правила безопасность безопасного хранения кондитерских мешков; чистящих, моющих и соблюдать условия дезинфицирующих средств, предназначенных хранения производственной для последующего посуды, инвентаря, использования; правила инструментов утилизации отходов виды, Подбор, Выбирать назначение упаковочных подготовка к оборудование, материалов, способы производственный хранения пищевых работе, проверка продуктов, готовых технологического инвентарь, хлебобулочных, мучных оборудования, инструменты, посуду в кондитерских изделий; производственного соответствии с видом инвентаря, работ в кондитерском виды, назначение инструментов, оборудования, инвентаря цехе; подготавливать к весоизмерительны посуды, используемых работе, проверять х приборов для порционирования технологическое (комплектования), оборудование, укладки готовых производственный хлебобулочных, мучных инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, Подготовка

	T	T	T
	рабочего места для	подготавливать,	
	порционирования	рационально размещать	
	(комплектования),	на рабочем месте	
	отпуска, упаковки	материалы, посуду,	
	на вынос готовых	контейнеры,	
	хлебобулочных,	оборудование для	
	мучных	упаковки, хранения,	
	кондитерских	подготовки к	
	изделий	транспортированию	
		готовых хлебобулочных,	
		мучных кондитерских	
		изделий	
	Упаковка и	Оценивать наличие,	Ассортимент, требования
	складирование	проверять	к качеству, условия и
	пищевых	органолептическим	сроки хранения сырья,
	продуктов, других	способом качество,	продуктов, используемых
	расходных	безопасность	при приготовлении
	материалов,	обработанного сырья,	холодных и горячих
	используемых в	полуфабрикатов,	сладких блюд, десертов,
	изготовлении	пищевых продуктов,	напитков; правила
	хлебобулочных,	пряностей, приправ и	оформления заявок на
	мучных	других расходных	склад; виды, назначение и
	кондитерских	материалов	правила эксплуатации
	изделий или	осуществлять их выбор	приборов для экспресс
	оставшихся после	в соответствии с	оценки качества и
	их приготовления	технологическими	безопасности сырья,
	1	требованиями;	продуктов, материалов;
		обеспечивать их	r - , ,
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно	
		оформлять заявку на	
		склад	
ПК 5.5.	Подготовка	Подбирать соответствии	Ассортимент
Осуществлять	основных	с технологическими	характеристика, правила
изготовление,	продуктов и	требованиями, оценка	выбора основных
творческое	дополнительных	качества и безопасности	продуктов и
оформление,	ингредиентов	основных продуктов и	дополнительных
подготовку к	пп редисптов	дополнительных	ингредиентов с учетом их
реализации		ингредиентов;	сочетаемости,
пирожных и тортов		организовывать их	взаимозаменяемости;
разнообразного		хранение в процессе	критерии оценки качества
ассортимента		приготовления	основных продуктов и
ассортимента		пирожных и тортов с	_ · ·
		соблюдением	дополнительных
		требований по	ингредиентов для
		безопасности	пирожных и тортов разнообразного
			1 -
		продукции, товарного	ассортимента; виды,
		соседства; выбирать,	характеристика

		подготавливать	региональных видов
		ароматические,	сырья, продуктов; нормы
		красящие вещества;	взаимозаменяемости
		взвешивать, измерять	сырья и продуктов;
		продукты, входящие в	
		состав пирожных и	
		тортов в соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки,	
		особенностями заказа;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
	П	пирожных и тортов	M
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	мучных	комбинировать	пирожных и тортов,
	кондитерских	различные способы	правила их выбора с
	изделий	приготовления	учетом типа питания;
	разнообразного	пирожных и тортов с	виды, назначение и
	ассортимента	учетом типа питания: -	правила безопасной
		подготавливать	эксплуатации
		продукты; - готовить	оборудования, инвентаря
		различные виды теста:	инструментов;
		пресное сдобное,	ассортимент, рецептуры,
		песочное, бисквитное,	требования к качеству,
		преснослоеное,	пирожных и тортов;
		заварное, воздушное,	органолептические
		пряничное вручную и с	способы определения
		использованием технологического	готовности выпеченных и отделочных
		оборудования; -	полуфабрикатов; нормы,
		подготавливать	правила
		начинки, кремы,	взаимозаменяемости
		отделочные	продуктов
		полуфабрикаты; -	продуктов
		проводить формование	
		рулетов из бисквитного	
		полуфабриката; -	
		готовить, оформлять	
		торты, пирожные с	
		учетом требований к	
		безопасности готовой	
		продукции; выбирать,	
		безопасно использовать	
		оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	
		,,,,,,, _	1

		инструменты в	
		соответствии со	
		способом	
		приготовления	
	Хранение, отпуск,	Проверять качество	Техника
	упаковка на вынос	пирожных и тортов	порционирования
	мучных	перед отпуском,	(комплектования),
	кондитерских	упаковкой на вынос;	складирования для
	изделий	порционировать	непродолжительного
	разнообразного	(комплектовать) с	хранения пирожных и
	ассортимента	учетомрационального	тортов разнообразного
		использования ресурсов,	ассортимента; виды,
		соблюдения требований	назначение посуды для
		по безопасности готовой	подачи, контейнеров для
		продукции; соблюдать	отпуска на вынос
		выход при	пирожных и тортов
		порционировании;	разнообразного
		выдерживать условия	ассортимента, в том числе
		хранения пирожных и	региональных; методы
		тортов с учетом	сервировки и подачи
		требований по	пирожных и тортов
		безопасности готовой	разнообразного
		продукции; выбирать	ассортимента; требования
		контейнеры, эстетично	к безопасности хранения
		упаковывать на вынос	готовых пирожных и
		для транспортирования	тортов разнообразного
		пирожных и тортов	ассортимента; правила
			маркирования
			упакованных пирожных и
			тортов разнообразного
			ассортимента, правила
			заполнения этикеток
	Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены на
	потребителями при	стоимость, вести учет	пирожные и торты
	отпуске продукции	реализованных	разнообразного
	на вынос;	пирожных и тортов	ассортимента на день
	взаимодействие с	разнообразного	принятия платежей;
	потребителями при	ассортимента;	правила торговли; виды
	отпуске продукции	пользоваться	оплаты по платежам;
	с прилавка/раздачи	контрольнокассовыми	виды и характеристика
	1 1,	машинами при	контрольно-кассовых
		оформлении платежей;	машин; виды и правила
		принимать оплату	осуществления кассовых
		наличными деньгами;	операций; правила и
		принимать и оформлять;	порядок расчета
		безналичные платежи;	потребителей при оплате
		составлять отчет по	наличными деньгами, при
		платежам;	безналичной форме
		поддерживать	оплаты; правила
		визуальный контакт с	поведения, степень
		потребителем; владеть	ответственности за
Ť		1.01poolitonioni, bilagoib	0.100101100111100111100

		профессиональной	правильность расчетов с
		терминологией;	потребителями; правила
		консультировать	общения с
		потребителей, оказывать	потребителями; базовый
		им помощь в выборе	словарный запас на
		пирожных и тортов;	иностранном языке;
		разрешать проблемы в	техника общения,
		рамках своей	ориентированная на
		компетенции	потребителя
ОК 01.	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессионально м	социальный контекст, в
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	котором приходится
деятельности,	различных	контексте;	работать и жить;
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	Основные источники
различным	Проведение	и/или проблему и	информации и ресурсы
контекстам.	анализа сложных	выделять её составные	для решения задач и
	ситуаций при	части; Правильно	проблем в
	решении задач	выявлять и эффективно	профессиональном и/или
	профессиональной	искать информацию,	социальном контексте.
	деятельности	необходимую для	Алгоритмы выполнения
	Определение	решения задачи и/или	работ в
	этапов решения	проблемы; Составить	профессиональной и
	задачи.	план действия,	смежных областях;
	Определение	Определить	Методы работы в
	потребности в	необходимые ресурсы;	профессиональной и
	информации	Владеть актуальными	смежных сферах.
	Осуществление	методами работы в	Структура плана для
	эффективного	профессионально й и	решения задач Порядок
	поиска. Выделение	смежных сферах;	оценки результатов
	всех возможных	Реализовать	решения задач
	источников	составленный план;	профессиональной
	нужных ресурсов, в	Оценивать результат и	деятельности
	том числе	последствия своих	A
	неочевидных.	действий	
	Разработка	(самостоятельно или с	
	детального плана	помощью наставника).	
	действий Оценка	помощью паставинка).	
	рисков на каждом		
	шагу Оценивает		
	плюсы и минусы		
	полученного		
	-		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает		
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
OIC 02	улучшению плана.	Ormayayar	Harrama
OK 02.	Планирование информационного	Определять задачи поиска информации	Номенклатура
Осуществлять	птформационного	поиска информации	информационных

поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности Использование	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Содержание
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной герминологии Определение граектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной гематике на	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления

государственном языке с учетом	государственном языке.	документы	документов.
особенностей социального и	Проявление голерантность в		
культурного	рабочем коллективе		
контекста.			
ОК 07.	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей	безопасности при	Определять	ведении
среды,	ведении	направления	профессиональной
ресурсосбережени	профессиональной	ресурсосбережения	деятельности
Ю,	деятельности; Обеспечивать	в рамках	Основные ресурсы
эффективно	Ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
действовать в	на рабочем месте	деятельности по	профессиональной
чрезвычайных	1	профессии	деятельности
ситуациях		(специальности)	Пути обеспечения
0.14.00		H	ресурсосбережения.
ОК 09.	Применение	Применять средства	Современные
Использовать	средств информатизации и	информационных технологий для	средства и устройства
информационные технологии в	информационных	решения	информатизации Порядок их
профессиональной	гехнологий для	профессиональных	1
деятельности.	реализации	задач	применения и программное
деятельности.	профессиональной	Использовать	обеспечение в
	деятельности	современное	профессиональной
		программное	деятельности
ОК 10.	Применение в	обеспечение Понимать общий	
ОК 10. Пользоваться	профессиональной	смысл четко	Правила построения
профессиональной	деятельности	произнесенных	Простых и сложных предложений
документацией на	инструкций на	высказываний	на
государственном и	государственном и	на известные	профессиональные
иностранном языке.	иностранном языке.	темы	темы основные
• 1 p w 110 to 110 t	Ведение общения на	(профессиональные	общеупотребительные
	профессиональные	и бытовые), понимать	глаголы (бытовая
	гемы	тексты на базовые	и профессиональная
		профессиональные	лексика) лексический
		темы участвовать	минимум, относящийся
		в диалогах	к описанию предметов,
		на знакомые	средств и процессов
		общие и	профессиональной
		профессиональные	деятельности
		темы строить	особенности
		простые высказывания о тебе	произношения
		и о своей	правила чтения текстов
		профессиональной	профессиональной
		деятельности	направленности
		кратко обосновывать	
		и объяснить свои	
		действия (текущие и	
	1	планируемые)	

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 650 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 284 часа; учебной практики – 144 часа; производственной практики – 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов	Всего часов	Практика				
профессио- нальных компетенций	профессионального модуля	1 ' '		оные учебные	самостоятель ная учебная		Производс твенная, часов
			всего, часов	ЛР и ПЗ, часов	работа часов всего, часов		14005
1	2	3	4	5	6	8	9
ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	94	90	38	4	-	-
ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11	МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	190	184	86	6	-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практики	360				144	216
	Экзамен по модулю	6					
	Всего:	650	274	124	10	144	216

43

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11
<u>Раздел 1</u> Организация приг кондитерских изделий	отовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	22		ПК 5.1-5.2 ОК 01-05, 07,09,10,11
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тематика практических занятий и лабораторных работ	7	2	
	1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха		2,3	
Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	8	2	

пропистор	2. Проруже сомоточна получеский получеский мого мого получеский			
продуктов	2. Правила сочетания, взаимозаменяемости, рационального использования			
	основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении			
	хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок			
	на склад			
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки			
	качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных			
	полуфабрикатов			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,		2,3	
	производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях		2,3	
	кондитерского цеха			
	2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		2,3	
				ПК 5.1-5.2
	одготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	56		ОК 01-05,
мучных кондитерских издели	Й	20		07,09,10,11
	1.Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их			07,07,10,11
T 2 1 D	классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.			
<u>Тема 2.1</u> Виды,	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов,			
классификация и	используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	8	2	
ассортимент отделочных	изделиях.	Ü	_	
полуфабрикатов	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с			
	учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных			
	полуфабрикатов. Оценка их качества.			
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование			
	в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных			
	кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности			
	сиропов. Оценка качества.			
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов			
	и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка,			
<u>Тема 2.2</u> Приготовление	красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с			
сиропов и_отделочных	технологическими требованиями к сиропам	0	2	
полуфабрикатов на их	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для	8	2	
основе	глазирования, жженки),правила и режим варки, последовательность выполнения			
	технологических операций. Определение готовности и правила использования			
	сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов			
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной)			
	•			
	правила и режим варки, последовательность выполнения технологических			
	операций. Определение готовности и правила использования помады.			
	Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.			

	5.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
<u>Тема 2.3</u> Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	8	2	
Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. 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. Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	2	
	1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		2,3	
<u>Тема 2.5</u> Приготовление сахарной_мастики и марципана	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	8	2	
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки	 Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 	8	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Приготовление отделочных полуфабрикатов		2,3	
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	2,3	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
Консультации	P 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	6		
Экзамен		6		
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		190		ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-05, 07,09,10,11
Раздел 3. Изготовление, тво хлеба разнообразного ассор	орческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и тимента	88		ПК 5.1-5.3 ОК 01-05, 07,09,10,11
Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	22	2	
Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	22	2	

	1 Рамае и образование также. Сущимости промоссев промоссе промоссев промоссе промоссев промоссе промоссев промоссе промоссев п			
Тема 3.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1. Замес и образование теста. Сущность процессов,происходящих при замесе теста. 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. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения Тематика практических занятий и лабораторных работ	22	2,3	
	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для			
	приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		2,3	
Тема 3.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	22	2	
хлебобулочных изделий и	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
хлеба	Лабораторная работа № Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Лабораторная работа № Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		2,3 2,3	
Раздел 4. Изготовление, тв изделий разнообразного ас		42		ПК 5.1,5.4 ОК 01-05, 07,09,10,11
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими	21	2	
<u>Тема 4.1</u> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2,3	
Тема 4.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	21	2	

и сдобного пресного теста	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к			
разнообразного	реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения			
ассортимента	Тематика лабораторных занятий			
	Лабораторное занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		2,3	
	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		2,3	
	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		2,3	
	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		2,3	
	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		2,3	
	Лабораторная занятие № Приготовление и оформление мучных кондитерских		2,3	
	изделий из бисквитного теста <i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		2,3	
Раздел 5. Изготовление, тво разнообразного ассортимен	орческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов	42		ПК 5.1, 5.5 ОК 01-05, 07,09,10,11
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	1.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 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. различной формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. 3.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. различной формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Различие в отделке пирожных в зависимости от вида 4.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	21	2,3	

	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 7.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Тематика практических и лабораторных занятий Лабораторная работа № Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		2,3	
Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (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. 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: 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. 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимент. 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления в зависимости от ассортимента. 7. Приготовление миндальных тортов в зависимости от ассортимента. 6. Приготовление миндальных тортов в зависимости от ассортимента. 7. Приготовление миндальных тортов в зависимости от ассортимента.	21	2,3	
	ьная) учебная работа при изучении раздела 5			
составленным преподавателем)	а конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,) пологической документацией, справочной литературой	6		

3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,		
учебной и справочной литературы, нормативных документов 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования,		
инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций		
5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Консультации	6	
Экзамен	6	
<u>Учебная практика по ПМ.05</u> Виды работ:		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и		
безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента		
использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
2. Подбор технологического оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, его безопасная		
эксплуатация в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
2. Оформление заявок на сырье, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных,		
мучных кондитерских изделий		
3. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья по 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		
зависимости от вида используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,		
последовательности приготовления, особенностей заказа.	144	
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного		
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,		
полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности		
готовой продукции.		
8. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковка и режимы хранения		
9. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с		
учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по		
безопасности готовой продукции		
10. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и		
полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных		
кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
12. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности		
готовой продукции.		

13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 16. 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. 17. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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 чистоты Производственная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) сырья, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения сырья, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 216 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 6. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация

хранения.		
9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед		
реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
10. 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.).		
11. 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		
ОЛОТИ	650	

Уровни освоения учебного материала, используются следующие обозначения:

- 1 ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета **технологии кондитерского производства, учебного кондитерского цеха**.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	наличие	и соответствие
		требованиям	
		количество	% от требования
			ΦΓΟС (ΓΟС)
Лабора	тория «Учебный кондитерский цех»		
1.	Весы настольные электронные	5	100%
2.	пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX	1	100%
3.	микроволновая печь	3	100%
4.	Расстоечный шкаф РПК-5	1	100%
5.	плиты электрические	3	100%
6.	шкаф холодильный	1	100%
7.	шкаф морозильный	1	100%
8.	шкаф шоковой заморозки	1	100%
9.	льдогенератор	1	100%
10.	тестораскаточная машина	1	100%
11.	планетарный миксер	1	100%
12.	блендер	5	100%
13.	машина для вакуумной упаковки	1	100%
14.	куттер	1	100%
15.	стеллаж передвижной	2	100%
16.	моечная ванна двухсекционная	1	100%
17.	блендеры-измельчители	5	100%
18.	миксеры B-5H-5-220V Pyhl	5	100%
19.	столы рабочие с полкой-решеткой	5	100%
20.	шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01	1	100%
21.	шкаф пекарский ШЖЭ/3	1	100%

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., пепераб. и доп. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 400 с.
- 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014 Дополнительные источники:
- 1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2012г.
- 2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2013г.
- 3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
- 4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

- 1. http://www.pitportal.ru/ информационный портал "Весь общепит России" доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 2. http://supercook.ru информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 3. http://supercook.ru/ Большой Кулинарный Словарь доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 3. http://supercook.ru/ Большой Кулинарный Словарь доступ не ограничен, не требует регистрации

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной образовательной части примерной основной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, Освоению программы данного профессионального модуля предшествует программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы освоение микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися внеаудиторной заданий ДЛЯ лабораторных И практических занятий, (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационнотелекоммуникационной сети «Интернет», наличия Учебного a также кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная проводятся обучающимися практика при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано после освоения междисциплинарного курса. Учебная практика может проводиться учебном кондитерском Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании предоставленных аттестационных листов, договора прохождения практики, дневника учета учебно-производственных работ. По результатам практики предоставляется отчёт.

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы,

различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских разнообразного ассортимента» изделий получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессио- нальные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Орга	анизация процессов приготовления, оформления и подготовки к реали	зации хлебобулочных, мучны	х кондитерских
ПК 5.15.5.	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,
	организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при	внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
	изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.
	пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных	-тестирования.	Не менее 75% правильных ответов

кондитерских изделий;		
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных		
кондитерских изделий		
Умения:	Текущий контроль:	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте	- защита отчетов по	Правильность, полнота
оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии	практическим/ лабораорным	выполнения заданий,
с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	занятиям;	точность формулировок,
проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем	- оценка заданий для	точность расчетов,
месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами,	внеаудиторной	соответствие требованиям
стандартами чистоты;	(самостоятельной)	
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	работы:	
документацию, соблюдать санитарные требования;		
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;		
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	- экспертная оценка	-Адекватность,
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	демонстрируемых умений,	оптимальность выбора
раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в	выполняемых действий в	способов действий,
соответствии со стандартами чистоты;	процессе	методов, техник,
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,	практических/лабораторных	последовательностей
травмоопасных частей технологического оборудования;	занятий,	действий и т.д.
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;	учебной и производственной практики	-Точность оценки -Соответствие
соблюдать условия хранения производственной посуды,	приктики	требованиям инструкций,
инвентаря, инструментов;		регламентов
выбирать оборудование, производственный инвентарь,		-Рациональность действий
инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском		и т.д.
цехе;		
подготавливать к работе, проверять технологическое		
оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	Промежуточная	
весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	аттестация: - экспертная оценка	-Адекватность,
регламентами, стандартами чистоты;	выполнения практических	оптимальность выбора
соблюдать правила техники безопасности, пожарной	заданий на зачете/экзамене	способов действий,
безопасности, охраны труда;	по МДК;	методов, техник,
выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем	- экспертная оценка	последовательностей
месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,	отчетов по учебной и	действий и т.д.
хранения, подготовки к транспортированию готовых	производственной практике	-Точность оценки
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		-Соответствие
оценивать наличие, проверять органолептическим способом	4	требованиям инструкций,

качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад

Действия:

подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

регламентов -Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.1, 5.2

Знания:

ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки

отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов;

карактеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного

Текущий контроль при провдении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения

продукта;	исследований и т.д.)	профессиональной
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных	Промежуточная	терминологии
полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных	аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,	Полнота ответов, точность формулировок, н менее 70% правильных ответов.
полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	-тестирования.	Не менее 75% правильных ответов
Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требования
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе;	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действии и т.д.
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,		

	термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Лействия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел 3. Изг ассортимента	отовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобуло	очных изделий и хлеба разно	образного
ПК 5.1-5.3	Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных	Текущий контроль при провдении:	Полнота ответов, точность формулировок, не
	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	-письменного/устного опроса;	менее 70% правильных ответов.
	критерии оценки качества основных продуктов и	-тестирования;	Не менее 75% правильных

дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

ответов.
Актуальность темы,
адекватность результатов
поставленным целям,
полнота ответов,
точность формулировок,
адекватность применения
профессиональной
терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя Умения: подбирать в соответствии с технологическими требования.		Правильность, полнота
оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещес взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;	(самостоятельной)	выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответств нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;	вии с - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
 подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных издели дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, пос инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; 	аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций,

<i>Раздел 4.</i> Изгот ассортимента	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	2	T	П
ПК 5.1, 5.2, 5.4	Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных

разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;

правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

ответов.
Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

	T	
правила общения с потребителями;		
базовый словарный запас на иностранном языке;		
техника общения, ориентированная на потребителя		
Умения:	Текущий контроль:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	- защита отчетов по	Правильность, полнота
оценка качества и безопасности основных продуктов и	практическим/ лабораорным	выполнения заданий,
дополнительных ингредиентов;	занятиям;	точность формулировок,
организовывать их хранение в процессе приготовления мучных	- оценка заданий для	точность расчетов,
кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности	внеаудиторной	соответствие требованиям
продукции, товарного соседства;	(самостоятельной) работы	
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;		
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных	- экспертная оценка	
кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;	демонстрируемых умений,	
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	выполняемых действий в	-Адекватность,
нормами закладки, особенностями заказа;	процессе	оптимальность выбора
использовать региональные продукты для приготовления	практических/лабораторных	способов действий,
мучных кондитерских изделий	занятий,	методов, техник,
выбирать, применять комбинировать различные способы	учебной и производственной	последовательностей
приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа	практики	действий и т.д.
питания, вида основного сырья, его свойств:		-Точность оценки
- подготавливать продукты;		-Соответствие
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,		требованиям инструкций, регламентов
бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное		-Рациональность действий
вручную и с использованием технологического оборудования;		$u m.\partial.$
- подготавливать начинки,	Промежуточная	
отделочные полуфабрикаты;	аттестация:	
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку	- экспертная оценка	
готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;	выполнения практических	
- проводить оформление мучных кондитерских изделий;	заданий на зачете/экзамене	-Адекватность,
выбирать, безопасно использовать оборудование,	по МДК;	оптимальность выбора
производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии	- экспертная оценка	способов действий,
со способом приготовления	отчетов по учебной и	методов, техник,
Проверять качество мучные кондитерские изделия перед	производственной практике	последовательностей действий и т.д.
отпуском, упаковкой на вынос;		оеиствии и т.о. -Точность оценки
порционировать (комплектовать) с учетом рационального		-Соответствие
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	Итоговый контроль:	требованиям инструкций,
nemonited partition for the property of the pr		p 2000 deliterative time impyrequent,

	готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Действия: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля	 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пи 	рожных и тортов разнообраз	ного ассортимента
ПК 5.1, 5.2,	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
5.5	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования;	точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных

дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;

органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;

правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

правила общения с потребителями;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

ответов.
Актуальность темы,
адекватность результатов
поставленным целям,
полнота ответов,
точность формулировок,
адекватность применения
профессиональной
терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

	~ ' ' '	T	<u> </u>
	базовый словарный запас на иностранном языке;		
	техника общения, ориентированная на потребителя		
оцен допо пиро прод	Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, ка качества и безопасности основных продуктов и олнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления ожных и тортов с соблюдением требований по безопасности сукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
норм пиро приг биск вруч	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления ожных и тортов; выбирать, применять комбинировать различные способы отовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, витное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное ную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
полу безон прои со сп упак испо	- проводить формование рулетов из бисквитного фабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к пасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии пособом приготовления; Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, овкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального пльзования ресурсов, соблюдения требований по безопасности вой продукции;	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов

соблюдать выход при порционировании;	Итоговый контроль:	-Рациональность действий
выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом	- экспертная оценка	
требований по безопасности готовой продукции;	сформированности ПК и ОК	
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для	на демонстрационном	Правильное выполнение
транспортирования пирожных и тортов;	экзамене	заданий в полном объеме
рассчитывать стоимость,		
вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного		
ассортимента;		
пользоваться контрольно-кассовыми машинами		
при оформлении платежей;		
принимать оплату наличными деньгами;		
принимать и оформлять;		
безналичные платежи;		
составлять отчет по платежам;		
поддерживать визуальный контакт с потребителем;		
владеть профессиональной терминологией;		
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		
пирожных и тортов;		
разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
Действия:		
подготовка основных продуктов и дополнительных		
ингредиентов;		
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного		
ассортимента;		
хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских		
изделий разнообразного ассортимента;		
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции		
на вынос;		
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с		
прилавка/раздачи		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен С 02.09.2024 по 02.09.2025