

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»_**

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
по программе подготовки специалистов
среднего звена

Кузоватово
2019

Рабочая программа ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12.2016 №44828).

РАССМОТРЕНА

Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2019 № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР
ОГБПОУ «КТТ»

_____М.Н. Терентьев

_____20_____г

Разработчик:

Конина Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	56
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	59
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	86

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида деятельности (ВД):

«Выполнение работ по профессии «Кондитер»__и соответствующих профессиональных компетенций (ПК). Содержание программы профессионального модуля и контрольно-оценочные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции.

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении программ повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»** обучающийся должен освоить **вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии «Кондитер»** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к

	различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, -выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none"> -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -определять качество сырья органолептическим способом -производить расчёт сырья и продуктов -различать ассортимент мучных и кондитерских изделий -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; --хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
знать	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативными стандартами чистоты - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - специфику работы кондитерских цехов - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и продукции, нормативные документы, их устанавливающие. <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы отделки тортов и пирожных; - виды и назначение упаковочных материалов ; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - 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; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 468 часов:

Из них на освоение МДК 07.01- 216 ч.=(теории-108ч+ПЗ 18ч +ЛР 90ч)

на практики: -учебная практика-**УП-72 ч.**

-производственная практика – **ПП-180 ч.**

Спецификация ПК

МДК 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы (показатели сформированности) профессиональных компетенций				
ПК 7.1 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 нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную 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 управления опасными факторами	Учебные кабинеты: «Технология кулинарного и кондитерского производства», Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию <u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы на столы, электронные, весы настольные. <u>Холодильное оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный; <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u> : овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки; <u>Вспомогательное оборудование</u> : стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная; <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u> : мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для

		<p>соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов 	<p>(система HACCP) и</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для 	<p>мусора;</p> <p><u>Отделение тестомесильное:</u></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные;</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер;</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для расстойки:</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> шкаф для расстойки теста; вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Отделение для разделки теста:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные;</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный;</p> <p>механическое оборудование: тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина;</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> скалки</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 		
	<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, 		

	отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	порционирования (комплектования) , укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования) , укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки(выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26,28 см, формы для бисквита трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм),паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые; Отделение для выпекания: <u>Тепловое оборудование:</u> жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница; <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гасстроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг; <u>Расходные материалы:</u> бумага для выпечки; отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов; <u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая; <u>Механическое оборудование:</u> миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами; <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный стеллаж передвижной, производственный стол с
	упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом 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	- ассортимент, требования к качеству, условия и срок их хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	

			<p>ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна;</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные;</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор;</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>миксер.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна;</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга,</p>
--	--	--	--

				<p>перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, терперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой;</p> <p>Отделение для мытья инвентаря и инструментов:</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный;</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, полки, моечные ванны;</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> корзина для мусора;</p> <p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные;</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, камера холодильная;</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u> машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины;</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол;</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора;</p> <p><u>Расходные материалы:</u> упаковочные материалы</p>
--	--	--	--	--

				(бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная; <u>Сырье</u> : по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси и др.
--	--	--	--	---

МДК07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы (показатели сформированности) профессиональных компетенций				
ПК 7.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять	- 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	Учебные кабинеты: технология кулинарного и кондитерского производства Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию <u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы настольные электронные, весы напольные. <u>Холодильное</u>

		<p>продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки</p>	<p>производства;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p><u>оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная . <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора</p>
	<p>- приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>- готовить желе;</p> <p>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные</p>	<p>- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,</p>	<p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов. <u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая. <u>Механическое оборудование:</u> миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными</p>

		<p>начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 жженный сахар; готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; -нормы, правила взаимозаменяемости и продуктов 	<p>механизмами.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический</p>
	-хранение отделочных полуфабрикат	-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед	-условия, сроки хранения отделочных	Отделение для охлаждения и отделки изделий

	ов	использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; -правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	<u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф шоковойзаморозки, льдогенератор
--	----	---	--	--

МДК07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы (показатели сформированности) профессиональных компетенций				
ПК 7.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	<u>Учебные кабинеты:</u> технология кулинарного и кондитерского производства <u>Мастерские:</u> учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные. <u>Холодильное оборудование:</u>

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>		<p>шкаф холодильный, шкаф морозильный</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p>
	<p>-приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливать продукты;</p> <p>-замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, фарши;</p> <p>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>-выбирать оборудование,</p>	<p>-методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, <u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.</p> <p><u>Тестомесильное отделение</u></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>плита электрическая.</p> <p><u>Механическое</u></p>

		производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		<u>оборудование:</u> мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.
	-хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	-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	<u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. <u>Отделение для расстойки</u> <u>Тепловое оборудование:</u> шкаф для расстойки теста. <u>Вспомогательное оборудование:</u> табурет низкий для дежи (котлов). <u>Отделение для разделки теста</u> <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -пользоваться контрольно-	-ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по	<u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный. <u>Механическое оборудование:</u> тестоделитель или тестоделитель-округлитель,

	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи</p>	<p>кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 хлебобулочных изделий и хлеба; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>платежам;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>тестораскаточная машина, тестозакаточная машина.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки и, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы, силиконовые коврики, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые.</p> <p><u>Отделение для выпекания</u></p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>
--	--	--	--	---

				<p>прихватки, перчатки термостойкие, гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. <u>Расходные материалы:</u> бумага для выпечки. <u>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</u> <u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая. <u>Механическое оборудование:</u> миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), мочная ванна. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> кастрюли, функциональные ёмкости из нержавеющей стали, мерные ёмкости,</p>
--	--	--	--	---

				<p>термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. <u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u> <u>Весоизмерительно</u> <u>е</u> <u>оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u> <u>оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. <u>Механическое</u> <u>оборудование:</u> миксер. <u>Вспомогательное</u> <u>оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), мочная ванна. <u>Инвентарь,</u> <u>инструменты,</u> <u>кухонная посуда:</u> кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперающая емкость,</p>
--	--	--	--	---

				<p>термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. <u>Отделение для мытья инвентаря и инструментов</u> <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> корзина для мусора. <u>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</u> <u>Весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, камера холодильная. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u> машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. <u>Вспомогательное оборудование:</u></p>
--	--	--	--	--

				<p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.</p> <p><u>Инвентарь,</u> <u>инструменты,</u> <u>кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные</u> <u>материалы:</u> упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки- контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.</p> <p><u>Сырье:</u> по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.</p>
--	--	--	--	---

МДК07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы (показатели сформированности) профессиональных компетенций				
ПК 7.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	-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 разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Учебные кабинеты: технология кулинарного и кондитерского производства Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию: <u>Весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж

				передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.
	-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 полуфабрикаты; -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных	-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	Отделение тестомесильное. <u>Весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Механическое оборудование:</u> мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> дежи, кастрюли, функциональные

		<p>кондитерских изделий;</p> <p>-проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>продуктов</p>	<p>емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.</p> <p><u>Отделение для разделки теста.</u></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый,</p>
--	--	--	------------------	---

				<p>скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22,24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. <u>Отделение для выпекания:</u> <u>Тепловое</u> <u>оборудование:</u> жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. <u>Инвентарь.</u> <u>инструменты.</u> <u>кухонная посуда:</u> силиконовые коврики для выпечки,</p>
--	--	--	--	---

				<p>прихватки, перчатки термостойкие, гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. <u>Расходные материалы:</u> бумага для выпечки. <u>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</u> <u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая. <u>Механическое оборудование:</u> миксер, куттер, мясорубка, Универсальный привод со сменными механизмами. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), мочная ванна. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> кастрюли, функциональные ёмкости из нержавеющей стали, мерные ёмкости,</p>
--	--	--	--	--

				<p>термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. <u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u> <u>Весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> миксер. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), мочная ванна. <u>Инвентарь.</u> <u>инструменты.</u> <u>кухонная посуда:</u> кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темпераирующая емкость, термометр</p>
--	--	--	--	---

				<p>инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок</p> <p>пластиковый, скребок</p> <p>металлический, контейнер с крышкой.</p> <p><u>Отделение для мытья инвентаря и инструментов</u></p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина</p> <p>посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллаж</p> <p>стационарный, полки,</p> <p>моечные ванны.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>корзина для мусора</p>
	<p>-хранение, отпуск, упаковка на вынос</p> <p>мучных кондитерских изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>-проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-</p> <p>порционировать(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос</p>	<p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос</p> <p>мучных кондитерских изделий</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к</p>	<p><u>Отделение для упаковки готовых изделий</u><u>экспедиция</u></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные</p> <p>электронные, весынапольные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф</p> <p>холодильный, камера</p> <p>холодильная.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u></p> <p>машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.</p> <p><u>Вспомогательное</u></p>

		для транспортирования мучных кондитерских изделий	безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	<u>оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки и, производственный стол. <u>Инвентарь,</u> <u>инструменты,</u> <u>кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.
	-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции	-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	-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; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	<u>Расходные материалы:</u> <u>Упаковочные материалы:</u> (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. <u>Сырье:</u> по рецептуре на мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, мед, масло сливочное, маргарин, масло

			потребителя	растительное, разрыхлители, пряности и др.
--	--	--	-------------	--

МДК07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы (показатели сформированности) профессиональных компетенций				
ПК 7.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Учебный кабинет: технология кулинарного и кондитерского производства Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию. <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, <u>Вспомогательное</u>

				<u>оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. <u>Инвентарь,</u> <u>инструменты,</u> <u>кухонная посуда:</u> мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора
	-приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить	-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	Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда; Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Отделение тестомесильное <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.

		<p>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</p>	<p>полуфабрикатов; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p><u>Механическое оборудование:</u> мукопросеиватель , тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для разделки теста <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный. <u>Механическое оборудование:</u> тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж</p>
--	--	--	--	--

				<p>передвижной, полки, производственный стол со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки), сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни с высокими бортами, кондитерские листы, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти</p>
--	--	--	--	--

				<p>силиконовые. Отделение для выпекания <u>Тепловое оборудование:</u> жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. <u>Расходные материалы:</u> бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов <u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая. <u>Механическое оборудование:</u> миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей,</p>
--	--	--	--	--

				полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. <u>Инвентарь.</u> <u>инструменты.</u> <u>кухонная посуда:</u> кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический
	-хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при	-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос	Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда; Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,

		<p>порционировании;</p> <p>-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>	<p>пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, камера холодильная.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u> машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную</p>
	<p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>-безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей</p>	<p>-ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный</p>	<p><u>готовых изделий:</u> машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную</p>

		компетенции	запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. <u>Сырье:</u> по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.
--	--	-------------	---	---

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.				
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект (работа), часов	Учебная		Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1 ОК1-2	Раздел 1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	18	18	8				
ПК 7.2 ОК3-4	Раздел2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	40	18				
ПК 7.3 ОК5,7	Раздел3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36	36	16	-			-
ПК 7.4	Раздел4 Осуществлять изгото-вление, творческое	48	48	24				

ОК6,9,11	оформле-ние, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообраз-ного ассортимента							
ПК 7.5 ОК8,10	Раздел5 Осуществлять изгото-вление, творческое оформле-ние, подготовку к реализации пирожных и тортов разно-образного ассортимента	74	74	42				
ПК 7.1-7.5 ОК 1-11	Учебная практика, часов	72				72		
ПК 7.1-7.5 ОК 1-11	Производственная практика, часов	180				-	180	
	Всего:	468	216	108		72	180	

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		18
Тема 1.1. Организация и подготовка рабочего места	Должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Должен знать: <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технической документацией - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ОК 1 ПК7.1	
	Содержание	8
	1. Требования охраны труда, пожарная безопасность производственная санитария в организации питания	1
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	1

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за посудой и инвентарём.	
	3. Организация работ в кондитерском цехе. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	4. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.\	1
	Практическое занятие №1 Организация работы в кондитерском цехе.	2
	Практическое занятие №2 Работа с технической документацией	2
Тема 1.2. Современные методы выполнения технологических операций	Должен уметь: --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Должен знать: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных мучных и кондитерских изделий -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -специфику работы кондитерских цехов ОК 2 ПК7.1	
	Содержание	6
	1. Ассортимент, требования к качеству, условия и срок их хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования). Правила утилизации отходов.	1
	3. Характеристика отделений кондитерского цеха: тестомесильное , тесторазделочное.	1
	4. Отделения кондитерского цеха: заготовочное, выпечное. Цех отделки.	1

	Практическое занятие № 3 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных и кондитерских изделий.	2
Тема 1.3. Способы и правила упаковывания готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Должен уметь: -работать с нормативной документацией Должен знать: -виды и назначение упаковочных материалов -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ОК 1 ПК7.1	
	Содержание	4
	1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	2. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	Практическое занятие № 4 Работа с нормативной документацией ГОСТ 17527—2016 - Упаковка. Термины и определения. Составление таблиц соответствия упаковочных материалов с готовой продукцией	2
МДК. 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40
Тема 2.1 Ассортимент, пищевая ценность и характеристика основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Должен уметь: -определять качество сырья органолептическим способом Должен знать -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и продукции, нормативные документы, их устанавливающие. ОК 3 ПК7.2	
	Содержание	8
	1. Ассортимент , пищевая ценность и характеристика основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: сорта муки, контроль качества, хранение.	1

	2. Ассортимент , пищевая ценность и характеристика основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: виды крахмала, контроль качества, хранение.	1
	3. Ассортимент , пищевая ценность и характеристика основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: сахар яйца, контроль качества, хранение.	1
	4. Ассортимент , пищевая ценность и характеристика основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: масло, маргарин, контроль качества, хранение.	1
	5. Лабораторный контроль качества сырья и продуктов.	1
	6. Проверка сырья и готовых изделий.	1
	Практическое занятие № 5 Определение органолептических показателей качества основного сырья, предусмотренных стандартом.	2
Тема 2.2 Ассортимент, пищевая ценность и характеристика дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Должен уметь: -определять качество сырья органолептическим способом	
	Должен знать -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и продукции, нормативные документы, их устанавливающие. ОК 3 ПК7.2	
	Содержание	6
	1. Ассортимент , пищевая ценность и характеристика дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: молоко, молочные продукты контроль качества, хранение.	1
	2.Ассортимент , пищевая ценность и характеристика дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: мёд, патока, орехи, мак контроль качества, хранение	1
	3. Ассортимент , пищевая ценность и характеристика дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: овощи, фрукты, крупы контроль качества, хранение	1
	4. Ассортимент , пищевая ценность и характеристика дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: мясные, рыбные продукты контроль качества, хранение	1
	Практическое занятие № 6 Определение органолептических показателей качества дополнительного сырья, предусмотренных стандартом.	2
Тема 2.3. Приготовление	Должен уметь: -определять качество сырья органолептическим способом	

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>--выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Должен знать:</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>ОК 4 ПК7.2</p>	
	Содержание	26
	1. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок	1
	2. Контроль качества и безопасности фаршей и начинок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	1
	3. Технологический процесс приготовления различных кремов.	1
	4. Контроль качества и безопасности кремов . Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	1
	5. Технологический процесс приготовления различных сиропов.	1
	6. Контроль качества и безопасности сиропов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	1
	7. Технологический процесс приготовления желе, сахарной мастики.	1
	8. Контроль качества и безопасности . желе, сахарной мастики. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	1
	9. Технологический процесс приготовления глазури, кандира, марципана.	1
	10. Контроль качества и безопасности . глазури, кандира, марципана.. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	1

	11.Технологический процесс приготовления посыпок, шоколада, карамели.	1
	12.Контроль качества и безопасности . посыпок, шоколада, карамели.. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	1
	Практическое занятие № 7 Проведение органолептической оценки качества продуктов для приготовления: желе, сахарной мастики.	2
	Лабораторная работа № 1 «Приготовление сиропов, помады, кремов (сливочные, сметанные, белковые)» Проверять органолептическим способом качества сиропов, помады, кремов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сиропов, помады, кремов. Использовать различные технологии приготовления сиропов, помады, кремов, оценивать качество сиропов, помады, кремов. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	6
	Лабораторная работа № 2 «Приготовление кремов (гляссе, шарлот) и марципана» Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления кремов и марципана. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кремов и марципана. Использовать различные технологии приготовления кремов и марципана. Оценивать их качество	6
МДК. 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		36
Тема 3. 1 Ассортимент, характеристика правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Должен знать: - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и продукции, нормативные документы, их устанавливающие; -методы подготовки сырья, продуктов; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОК 5 ПК 7.3	
	Содержание	2
	1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий	1
	2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	1

Тема 3.2. Характеристика дрожжевого теста и процессы протекающие в нем.	Должен уметь: -производить расчёт сырья и продуктов Должен знать: -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ОК 7 ПК 7.3	
	Содержание	10
	1.Процессы происходящие при замесе теста.	1
	2.Способы разрыхления дрожжевого теста	1
	3. Процессы происходящие при выпечке теста	1
	4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста.	1
	5. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.	1
	6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовление теста с «отсдобкой»	1
	7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоёное теста.	1
	8. Разделка и выпечка теста.	1
	Практическое занятие № 8 Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.	2
Тема 3.3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.	Должен уметь: -различать ассортимент мучных и кондитерских изделий -определять качество сырья органолептическим способом Должен знать: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных мучных и кондитерских изделий -методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	

	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>ОК 5 ПК 7.3</p>	
	Содержание	24
	1.Ассортимент хлеба, правила хранения, контроль качества, транспортировка	1
	2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлеба..	1
	3. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста, правила хранения, контроль качества, транспортировка	1
	4.Последовательность выполнения технологических операций приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	1
	5. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста, правила хранения, контроль качества, транспортировка	1
	6. Последовательность выполнения технологических операций приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.	1
	7. Ассортимент изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой», правила хранения, контроль качества, транспортировка	1
	8. Последовательность выполнения технологических операций приготовления изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой»,	1
	9. Ассортимент изделий из дрожжевого слоёного теста , правила хранения, контроль качества, транспортировка	1
	10. Последовательность выполнения технологических операций приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста	1
	Практическое занятие № 9 Изучение ассортимента мучных кулинарных изделий и органолептическая оценка качества.	2
	Лабораторная работа № 3 «Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него. Проверять органолептическим способом качество продуктов для изделий из безопарного дрожжевого теста. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий. использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из безопарного дрожжевого	6

	теста. Оценивать их качество.	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Проверять органолептическим способом качество продуктов для изделий из дрожжевого опарного теста. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий. использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из дрожжевого опарного теста. Оценивать их качество.	6
МДК. 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48
Тема 4.1 Ассортимент, пищевая ценность, приготовление и требование к качеству основных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Должен уметь: -определять качество сырья органолептическим способом --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Должен знать -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных мучных и кондитерских изделий -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ОК 6, 9 ПК7.4	
	Содержание	48
	1. Ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству основных мучных кондитерских изделий.	1

2. Проверка органолептическим способом качество основных мучных кондитерских изделий	1
3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству изделий из блинчатого теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий из блинчатого теста.	1
4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из блинчатого теста.	1
5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству изделий из вафельного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий из вафельного теста.	1
6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из вафельного теста.	1
7. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству изделий из песочного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий из песочного теста.	1
8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из песочного теста.	1
9. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству изделий из сдобного пресного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий из сдобного пресного теста.	1
10. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из сдобного пресного теста.	1
11. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству изделий из пряничного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий из пряничного теста.	1
12. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из пряничного теста.	1
13. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству изделий из воздушного теста, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий из воздушного теста.	1
14. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из воздушного теста и изделий из него	1
15. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству миндального теста и изделий из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении теста и изделий из него.	1

16. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального теста и изделий из него.	1
17. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к бисквитного теста и изделия из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении тестов и изделий из него.	1
18. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него.	1
19. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству бисквитного масляного теста и изделий из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении тестов и изделий из него.	1
20. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного масляного теста и изделий из него.	1
21. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству заварного теста и изделий из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении тестов и изделий из него.	1
22. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста и изделий из него.	1
23. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству слоеного теста и изделий из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении тестов и изделий из него.	1
24. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного теста и изделий из него.	1
Лабораторная работа № 5 «Приготовление блинчатого теста и изделий из него. Проверять органолептическим способом качество продуктов для изделий из блинчатого теста. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий. использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из блинчатого теста. Оценивать их качество.	6
Лабораторная работа № 6 «Приготовление песочного теста и изделий из него». Проверять органолептическим способом качество продуктов для изделий из песочного теста. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий. Использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из песочного теста. Оценивать их качество.	6
Лабораторная работа № 7: «Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него». Проверять органолептическим способом качество продуктов для изделий из сдобного пресного теста.	6

	<p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Оценивать их качество.</p>	
	<p>Лабораторная работа № 8 «Приготовление слоёного теста и изделий из него».</p> <p>Проверять органолептическим способом качество продуктов для изделий из слоёного теста. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий. Использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из слоёного теста. Оценивать их качество.</p>	6
МДК. 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов		74
Тема 5.1 Ассортимент и классификация тортов и пирожных	<p>Должен знать</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p> <p>-способы отделки тортов и пирожных</p> <p>ОК 8 ПК 7.5</p>	
	Содержание	2
	1.Ассортимент и классификация классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Требования к качеству тортов и пирожных. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.	1
	2.Способы отделки. Использование различных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1
Тема 5.2 Приготовление и оформление классических пирожных разнообразного ассортимента	<p>Должен уметь:</p> <p>-определять качество сырья органолептическим способом</p> <p>--выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Должен знать:</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки,</p>	

варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ОК 10 ПК7.5	
Содержание	40
1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству бисквитных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бисквитных пирожных.	1
2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных пирожных. Температурный режим. Хранения бисквитных пирожных.	1
3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству песочных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении песочных пирожных.	1
4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных пирожных. Температурный режим. Хранения песочных пирожных.	1
5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству слоёных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении слоёных пирожных.	1
6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоёных пирожных. Температурный режим. Хранения слоёных пирожных.	1
7. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству заварных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении заварных пирожных.	1
8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварных пирожных. Температурный режим. Хранения заварных пирожных.	1
9. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству воздушных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении воздушных пирожных.	1
10. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушных пирожных. Температурный режим. Хранения воздушных пирожных.	1
11.Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству миндально-ореховых пирожных.	1

	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении миндально-ореховых пирожных.	
	12. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндально-ореховых пирожных. Температурный режим. Хранения миндально-ореховых пирожных.	1
	13. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству пирожных крошковых, десертных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении пирожных крошковых, десертных.	1
	14. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирожных крошковых, десертных. Температурный режим. Хранения пирожных крошковых, десертных.	1
	15. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству пирожных фруктовых и лёгких обезжиренных Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении пирожных фруктовых и лёгких обезжиренных	1
	16. Последовательность выполнения технологических операций при приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных	1
	Лабораторная работа № 9 «Приготовление бисквитных пирожных». Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления бисквитных пирожных. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бисквитных пирожных. Использовать различные технологии приготовления и оформления бисквитных пирожных.	6
	Лабораторная работа № 10 «Приготовление слоёных пирожных». Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления слоёных пирожных. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления слоёных пирожных. Использовать различные технологии приготовления и оформления слоёных пирожных.	6
	Лабораторная работа № 11 «Приготовление песочных пирожных». Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления песочных пирожных. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления песочных пирожных. Использовать различные технологии приготовления и оформления песочных пирожных.	6

	<p>Лабораторная работа № 12 «Приготовление крошковых пирожных». Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления крошковых пирожных. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления крошковых пирожных. Использовать различные технологии приготовления и оформления крошковых пирожных.</p>	6
<p>Тема 5.3 Приготовление и оформление классических тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: -определять качество сырья органолептическим способом --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Должен знать: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных мучных и кондитерских изделий -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ОК 11 ПК7.5</p>	
	Содержание	32
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству бисквитных тортов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бисквитных тортов	1
	2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных тортов. Температурный режим хранения бисквитных тортов.	1
	3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству песочных тортов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления песочных тортов.	1
	4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных тортов. Температурный режим хранения песочных тортов.	1

	5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству слоёных тортов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления слоёных тортов.	1
	6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоёных тортов. Температурный режим хранения слоёных тортов	1
	7. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству миндальных тортов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления миндальных тортов.	1
	8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндальных тортов. Температурный режим хранения миндальных тортов.	1
	9. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству белковых тортов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления белковых тортов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении белковых тортов. Температурный режим хранения белковых тортов.	1
	10. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству фирменных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фирменных кондитерских изделий.	1
	11. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству фирменных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фирменных кондитерских изделий.	1
	12. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству тортов фруктовых и лёгких обезжиренных Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении тортов фруктовых и лёгких обезжиренных Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и лёгких обезжиренных тортов	1
	Лабораторная работа № 13 «Приготовление песочных тортов» Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления песочных тортов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления песочных тортов. Использовать различные технологии приготовления и оформления песочных тортов.	6
	Лабораторная работа № 14 «Приготовление бисквитных тортов»	6

	Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления бисквитных тортов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бисквитных тортов. Использовать различные технологии приготовления и оформления бисквитных тортов	
	Лабораторная работа № 15«Приготовление слоеных тортов» Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления слоеных тортов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления слоеных тортов. Использовать различные технологии приготовления и оформления слоеных тортов.	6
Дифференцированный зачёт		2
Учебная практика по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» Виды работ 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Содержание: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -определять качество сырья органолептическим способом 2.Вести процесс по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Содержание: -определять качество сырья органолептическим способом --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов -нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -производить расчёт сырья и продуктов; -различать ассортимент мучных и кондитерских изделий -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; --хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности 3.Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		72

разнообразного ассортимента

Содержание:

- определять качество сырья органолептическим способом
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
- нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- производить расчёт сырья и продуктов;
- различать ассортимент мучных изделий;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки хлеба разнообразного ассортимента;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

4.Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Содержание:

- определять качество сырья органолептическим способом
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
- нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- различать ассортимент мучных кондитерских
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий:
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

5.Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Содержание:

- определять качество сырья органолептическим способом

<p>--выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p> <p>--выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p> <p>- нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>-производить расчёт сырья и продуктов;</p> <p>-различать ассортимент мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий- пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p>- дифференцированный зачет</p>	
<p>Производственная практика по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Организовывать рабочие места, своевременно проводить текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготавливать к работе, производить безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверять наличие, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Производить прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организовывать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Осуществлять контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>5. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления праздничного хлеба. Осуществлять контроль качества и безопасности праздничного хлеба</p> <p>6. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Осуществлять контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p> <p>7. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Осуществлять контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек</p> <p>8. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления кексов. Осуществлять контроль качества и безопасности</p>	<p>180</p>

<p>кексов.</p> <p>9. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Осуществлять контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов</p> <p>10. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Осуществлять контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.</p> <p>11. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Осуществлять контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных</p> <p>12. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Осуществлять контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</p> <p>13. Отрабатывать практические навыки приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.</p> <p>14. Подготавливать к реализации (презентации) готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, порционирование (комплектованию), сервировку и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Осуществлять упаковку готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Организовывать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>16. Подготовить отчет о прохождении практики, характеристика, дневник.</p>	
Всего	468

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»» в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства», а лабораторные работы в учебном кондитерском цехе. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, -классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя;

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации:

-рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»»

-методические указания по выполнению практических занятий

-методические указания по выполнению самостоятельной работы

-косы по ПМ.07

-лекции

Используются технические средства обучения:

-калькуляторы

-информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;

-компьютер.

- проектор (переносной)

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

-схемы (на электронном носителе) по ПМ.07: «Классификация кондитерских изделий», «Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом», «Схема приготовления теста безопасным способом», «Схема приготовления изделий из заварного теста», «Комплексная оценка качества кулинарной продукции», «Схема приготовления песочных тортов», «Схема приготовления кондитерских изделий», «Схема приготовления бисквита».

-плакаты (на электронном носителе): «Технология приготовления пирожное «Корзиночка», «Инвентарь для кондитерского производства», «Технология производства кондитерских изделий», «Украшения для изделий из теста», «Изготовление кондитерских изделий (кондитерский цех)», «Цех по производству отсадочного печенья с начинкой», «Оформление блюд» и т. д.)

Оборудование учебного кондитерского цеха

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на 15 рабочих мест

Весомизмерительное оборудование:

1. Весы настольные электронные -3

Тепловое оборудование:

2. Аэрогриль 1

3. Микроволновая печь 1

4. Расстоечный шкаф 1

5. Плита электрическая индукционная-6

6.Плита электрическая 4 комфорочная-1

7.Жарочный шкаф-1

Холодильное оборудование:

8. Шкаф холодильный 2

9. Шкаф шоковой заморозки 1

Механическое оборудование:

10. Слайсер-1

11. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) 2
12. Блендер-3
13. Миксер (погружной) 6
14. Мясорубка 1
15. Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) 1

Вспомогательное оборудование:

16. Производственный стол с моечной ванной 4
17. Производственный стол -8
18. Стеллаж стационарный- 4

Посуда и инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации учебной программы по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

основные источники

1. А.С. Кузнецова Технология производства мучных кондитерских изделий -учебник для студентов среднего профессионального образования -6-е издание исправленное-Издательский центр «Академия»-2016г-400с.
2. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер»-учебное пособие-издание 2-е-Ростов-на-Дону»Феникс»-2017 г-315с.-(Среднее профессиональное образование)

дополнительные источники

1. А.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова «Технология и организация производства кондитерских изделий»- учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования-3-е издание исправленное и дополненное-М.: Издательский центр «Академия», 2016г-480с
2. А.Т. Васюкова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России предприятий общественного питания»-2-е издание-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»-2018 г.-208с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2016 г-776с.

Интернет ресурсы

1. http://ru.wikipedia.org/wiki/Fast_food
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>
3. <http://myculinary.ru/>
4. <http://www.ivs-company.ru/services/restaurant/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья. ОПД.03. Техническое оснащение и организация питания. ОПД.04 Организация обслуживания ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции, а также профессиональных модулей-ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет **468** академических часа по освоению профессионального модуля ПМ.07. Реализация программы ПМ.07 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий

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

Завершается освоение междисциплинарного курса МДК.07.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как теоретические вопросы, так и практических задания.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы **ПМ.07** есть учебная и производственная практики. Они проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля.

Учебная практика ПМ.07 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **72 часов**, и производственная- в количестве **180 часов**

Учебная практика проводится в стенах учебного заведения (ОГБПОУ «КТТ») в учебном кондитерском цехе. Производственная практика проводится на предприятиях р.п. Кузоватово –суши-бар «АСАХИ», кафе «Кураж», закусочная «У Витька», кафе «на Садовой», мини-комплекс «Северный», кафе «Сирень», кафе «У Михалыча», кафе «ОКНА». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, дневник, договор на прохождение практики, отчёт защищается. После освоения УП.07, ПП.07 и сдачи документов проводятся – дифференцированные зачёты.

После изучения профессионального модуля *ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»* проводится квалификационный практический экзамен, после которого студентам успешно сдавшим его, присваивается вид деятельности (ВД) *«Выполнение работ по профессии «Кондитер»*.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по ПМ.07.

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» в ОГБПОУ «КТТ» проводит преподаватель профессиональных дисциплин Кони́на Наталья Геннадьевна,

-выпускница Московского государственного университета сервиса, инженер по специальности технология продукции общественного питания, -высшей квалификационной категории,- стаж педагогической работы-28 лет,

-прошедшая профессиональную переподготовку в объёме 700 часов, в декабре 2015 года, в областном государственном бюджетном учреждении «Центр образования и системных инноваций Ульяновской области» по программе «Педагогическое образование» с дополнительной специализацией по профилю педагогической деятельности «Профессиональное образование» по направлению подготовки «Образование и педагогика» с присвоением квалификации «Преподаватель»,

-прошедшая курсы повышения квалификации в марте 2019 года областном государственном автономном учреждении «Институт развития образования» по дополнительной профессиональной программе «Актуальные вопросы профессиональной педагогики» в объёме 108 часов,

-прошедшая курсы повышения квалификации в сентябре 2019 года в Государственном учреждении Самарской области «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом колледже по дополнительной профессиональной программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» в объёме 76 академических часов».

- прошедшая стажировку в 2019 году на предприятии «Суши-бар «Асахи», по теме: «Процессы приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. инженерно-педагогический состав:

Учебную практику УП.07 и производственную практику ПП.07 проводит, также преподаватель профессиональных дисциплин: Кони́на Наталья Геннадьевна.

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

Действие (переносится из спецификации)	Оцениваемые знания и умения: практические или когнитивные, или и те, и другие (указывается либо – П, либо К, либо П+К)	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, предприятие и т.д.)
МДК. 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
1.Подготавливать и убирать рабочее место кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	П+К	Собеседование Лабораторная работа	Кабинет Цех кулинарного производства
2. Подбирать и подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	П+К	Тестирование Лабораторная работа Практическая работа	Кабинет Цех кулинарного производства
3. Подготавливать рабочее место для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	П	Лабораторная работа	Цех кулинарного производства
4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	П+К	Тестирование Собеседование Лабораторная работа Практическая работа	Кабинет Цех кулинарного производства
МДК. 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
1. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты	П+К	Тестирование Лабораторная работа Практическая работа	Кабинет Цех кулинарного производства
2. Приготавливать отделочные полуфабрикаты	П	Лабораторная работа	Цех кулинарного

			производства
3. Хранить отделочные полуфабрикаты	П+К	Тестирование Собеседование Практическая работа	Кабинет
4. Приготавливать хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента	П+К	Собеседование Лабораторная работа в т.ч. ролевая игра	Кабинет Цех кулинарного производства
5. Хранить, отпускать, упаковывать на вынос хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента	П+К	Тестирование Собеседование Практическая работа	Кабинет
6. Вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос	П+К	Тестирование Собеседование Практическая работа	Кабинет
7. Взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи	П+К	Тестирование Собеседование Практическая работа	Кабинет
8. Приготавливать мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента	П+К	Собеседование Лабораторная работа	Кабинет Цех кулинарного производства
9. Хранить, отпускать, упаковывать на вынос кондитерских изделий разнообразного ассортимента	П+К	Тестирование Собеседование Практическая работа	Кабинет

4.1. Промежуточная оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (переносятся из спецификации)	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Критерии оценки
ПК 7.1	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; - организация работ в кондитерском цехе;	Текущий контроль при проведении: - 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

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, требования к качеству, условия и срок их хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; 	<p>исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. 	<p>темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по 	<p>Правильность , полнота</p>

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

			заданий в полном объеме
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Практическая работа</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 7.2	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения готовности; -нормы, правила 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. 	<p>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 профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; - правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток 		<p>формулировок, не менее 70% правильных</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность

	<p>песком до загустения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 жженный 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 		<p>оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов -приготовление отделочных полуфабрикатов -хранение отделочных полуфабрикатов 	<p>Практическая работа</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 7.3	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов -методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>

	<p>свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>го зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. 	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>
	<p>Умения-подбирать в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль:</p>	<p>Правильность</p>

	<p>технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливать продукты;</p> <p>-замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, фарши;</p> <p>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное</p>
--	---	--	---

	<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -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 хлебобулочных изделий и хлеба; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 		выполнение заданий в полном объеме
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Практическая работа</p> <p>Виды работ на практике</p>	Экспертное наблюдение
ПК 7.4	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>

	<p>ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>-ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными</p>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>
--	---	---	---

	<p>деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p>Умения</p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>-подготавливать продукты;</p> <p>-готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>-подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>

	<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять качество мучных кондитерских изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; -рассчитывать стоимость, вести 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 		<p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Практическая работа</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 7.5	<p>Знания</p> <p>-ассортимент, характеристика, правила</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>при проведении:</p>	<p>Полнота ответов,</p>

	<p>выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>-органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>
	<p>Умения</p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>-выбирать, применять комбинировать</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная</p>	<p>Правильность , полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>

	<p>различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов -рассчитывать стоимость, 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 	<p>аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
--	---	---	--

	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	Практическая работа Виды работ на практике	Экспертное наблюдение
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания -Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Знать актуальные стандарты выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Знать актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения Распознавать задачу и/или проблему в Профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно определить и найти информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Проблемные задачи Тестирование	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.

	<p>Действия</p> <p>Распознавать сложные проблемы в знакомых ситуациях.</p> <p>Выделять сложные составные части проблемы и описывать её причины и ресурсы, необходимые для её решения в целом.</p> <p>Определять потребность в информации и предпринимать усилия для её поиска.</p> <p>Выделять главные и альтернативные источники нужных ресурсов.</p> <p>Разрабатывать детальный план действий и придерживаться его.</p> <p>Качество результата, в целом, соответствует требованиям.</p> <p>Оценивать результат своей работы, выделять в нём сильные и слабые стороны.</p>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
<p>ОК.2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Знания</p> <p>Номенклатур у информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>Приемы структурирования информации ;</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
	<p>Умения</p> <p>Определять задачи поиска информации;</p> <p>Определять необходимые источники информации;</p> <p>Планировать процесс поиска;</p> <p>Структурировать получаемую Информацию;</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Проблемные задачи</p> <p>Тестирование</p>	<p>Правильность , полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p> <p>-</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность</p>

			ть действий и т.д.
	Действия Планировать информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проводить анализ полученной информации, выделять в ней главные аспекты Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска Интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Знания Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Проблемные задачи Тестирование	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.

	Действия Использовать актуальную-нормативно-правовую документацию по профессии (специальности) Применять современную научно профессиональную терминологию Определять траекторию профессионального развития и самообразования.	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Знания Психология личности Основы проектной деятельности	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения Организовывать работу коллектива и Команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива	Проблемные задачи Тестирование	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.
	Действия Использовать Актуальную-нормативно-правовую документацию по профессии (специальности) Применять современную научно профессиональную	Практическая работа	Экспертное наблюдение

	терминологию; Определять Определять траекторию профессионального развития и самообразования.		
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы.	Проблемные задачи Тестирование	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.
	Действия Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ОК.6 Проявлять гражданс	Знания Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулирово

ко-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей .	деятельности.		к, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) Сущность гражданско-патриотической позиции	Проблемные задачи Тестирование	Правильность , полнота выполнения заданий, точность формулировок, - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.
	Действия Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в	Знания Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления	Проблемные задачи Тестирование	Правильность , полнота выполнения заданий,

чрезвычайных ситуациях .	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).		<p>точность формулировок,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.
	<p>Действия</p> <p>Соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ОК.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	<p>Знания</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения.</p>	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	<p>Умения</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).</p>	Проблемные задачи Тестирование	<p>Правильность , полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,

ой подготовл енности.			техник, последователь ностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональнос ть действий и т.д.
	Действия Сохранять и укреплять здоровье посредством использования средств физической культуры Поддерживать уровень физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ОК.9 Используй вать информац ионные технолог и в професси ональной деятельно сти.	Знания Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Тестирование Собеседование	Полнота ответов, точность формулирово к, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
	Умения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.	Проблемные задачи Тестирование	Правильность , полнота выполнения заданий, точность формулирово к, - Адекватность, оптимальност ь выбора способов действий, методов, техник, последователь ностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций,

			<p>регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>
	<p>Действия</p> <p>Применять средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
<p>ОК.10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Знания</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
	<p>Умения</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Проблемные задачи</p> <p>Тестирование</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p> <p>-</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>
	<p>Действия</p> <p>Применять в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном</p>	Практическая работа	Экспертное наблюдение

	<p>языке.</p> <p>Вести общение на профессиональные темы</p>		
<p>ОК.11</p> <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Знания</p> <p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Кредитные банковские продукты.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
	<p>Умения</p> <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>Составление проекта</p> <p>Тестирование</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p>
	<p>Действия</p> <p>Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>Составлять бизнес-план</p> <p>Презентовать бизнес-идею</p> <p>Определять источники финансирования</p> <p>Применять грамотные кредитные продукты для открытия дела.</p>	<p>Ситуационная задача</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

4.2 Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа **профессионального модуля ПМ.07«Выполнение работ по профессии «Кондитер»** может быть использована при реализации программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.