

СОГЛАСОВАНО

(должность внешнего эксперта)

(наименование предприятия/организации)

(подпись) (Ф.И.О.)
«__» _____ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____/С.А. Гриднева

(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 2025г.

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

для обучающихся
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование профиля: социально-экономический

Согласовано

Руководитель ПМО «Технология продукции общественного питания»

_____/З.И.Журова
(подпись) (Ф.И.О.)

Согласовано

старший методист

_____/Т.В. Ульянова
(подпись) (Ф.И.О.)

Сургут, 2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Утвержден приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898)).

Организация-разработчик: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Разработчик(и):

Куликова С.И., мастер производственного обучения

Бадретдинова М.И., мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании профессионально-методического объединения
«Технология продукции общественного питания»
протокол № 12 от «27» июня 2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности профессиональной деятельности приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	— 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; ведение расчетов с потребителями.
уметь	— рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, 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; — хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
знать	— требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения 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; — правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; — способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самостоятельная работа**
				Обучение по МДК, час.					
				Всего	в т. ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	8	32	8	-	-	-	4
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1, 5.2 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20	0	20	0		-		6
ПК 5.1, 5.2, 5.3 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	16	0	16	0		-		8
ПК 5.1, 5.4 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	32	60	32		-		4

ПК 5.1, 5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	52	24	52	24		-		4
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	612	612				144	468	
	Консультация	2	2						
	Всего:	794	670	180	64		144	468	26

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		20/8/4
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2

	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	8
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	4
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Подготовка презентации по теме: «Организация работы кондитерского цеха». 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		4
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		148
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		20
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	2
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
Тема 2.2.	Содержание	4

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	4
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. Приготовление различных видов желе	Содержание 1. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.4. Приготовление глазури	Содержание 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.5.	Содержание	2

Классификация кремов, требования к качеству	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 2.6. Приготовление кремов	Содержание 1. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. 2. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
Тема 2.7. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.8. Приготовление посыпок и крошки Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 3. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 № 1-3		
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2
2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря.		2
3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		16
Тема 3.1.	Содержание	4

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	4
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 № 4-6		
4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2
5. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря.		2
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		60
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	2
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2. Приготовление мучных кондитерских региональных и национальных изделий	Содержание	4
	1. Приготовление мучных кондитерских региональных и национальных изделий. Особенности приготовления. Виды национальных и региональных кондитерских изделий. Оборудование для приготовления региональных и национальных изделий. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
Тема 4.3. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного теста.	Содержание	2
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного и слоеного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	
Тема 4.4. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	Содержание	4
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий, пряничного теста. Сырцовый и заварной способы приготовления теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	
Тема 4.5. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	Содержание	4
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий песочного теста. Виды песочного теста. Особенности приготовления. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных	

	кондитерских изделий.	
Тема 4.6. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста	Содержание	4
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	
	Тематика лабораторных работ	40
	Лабораторная работа № 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста	8
	Лабораторная работа № 2. Приготовление изделий с использованием отделочных полуфабрикатов: белковый заварной крем, зеркальная глазурь, ганаш	8
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста.	8
	Лабораторная работа № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	8
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4 № 7-9		
7. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2
8. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря.		2
9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		52
Тема 5.1. Классификация и характеристика пирожных	Содержание	4
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторная работа № 5. Приготовление изделий с использованием отделочных полуфабрикатов: кремов сливочный основной, гляссаж	8
Тема 5.2. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	4
	1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	

	2. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	3. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	4. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	5. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	6. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
Тема 5.3. Изготовление и оформление тортов	Содержание 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
Тема 5.4. Приготовление бисквитных тортов	Содержание 1. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	4
Тема 5.5. Приготовление песочных тортов	Содержание 1. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
Тема 5.6.	Содержание	6

Приготовление слоеных тортов	1. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
Тема 5.7. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	Содержание	
	1. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	4
	2. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Тематика лабораторных работ	24
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации муссовых пирожных	8
	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	8
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов	8
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 № 10-11		
10. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям.		2
11. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
Консультации		2
Учебная практика		
Виды работ:		
1. Организация рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Расчет необходимого сырья, инвентаря, инструментов, посуды и оборудования.		6
2. Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из карамели (изомальта).		6
3. Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из шоколада.		6
4. Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из карамели (изомальта).		6
5. Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из марципана, мастики.		6
6. Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: сиропа, крошки, помадки.		6
7. Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, белковый заварной, заварной, бета крем, ганаш, гляссаж.		6
8. Изготовление и подготовка к использованию, хранение хлебобулочных изделий дрожжевого теста.		6
9. Изготовление и подготовка к использованию, хранение хлебобулочных изделий (бездрожжевой хлеб).		6

10.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (конфеты ручной сборки).	6
11.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (конфеты нарезные).	6
12.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (конфеты отсадочные).	6
13.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (конфеты для перекуса).	6
14.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (пряничные изделия).	6
15.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (пирожные нарезные).	6
16.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (пирожных нарезных).	6
17.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: пирожных штучных на основе заварного, песочного полуфабриката.	6
18.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: пирожных мини и пtiфур.	6
19.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: пирожных мини и пtiфур.	6
20.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов бисквитных.	6
21.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов шоколадных.	6
22.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов воздушно-ореховых.	6
23.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов муссовых- фруктовых.	6
24.	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов муссовых – фруктовых.	144
Итого:		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05		
Виды работ:		
1.	Организация рабочего места повара при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор и расчет инструментов, посуды, инвентаря и оборудования	6
2.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта	6
3.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта	6
4.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из шоколадной глазури.	6
5.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из шоколада	6
6.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из шоколада	6
7.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из марципана	6
8.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из мастики	6
9.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	6
10.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	6
11.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	6
12.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	6
13.	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	6
14.	Изготовление и подготовка к использованию, хранение хлебобулочных изделий дрожжевого теста	6

Итого:	288
Всего	666

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств; учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: тестомесильная машина, сбивальная машина, производственные столы, весы, пекарский шкаф, стеллаж.

Технические средства обучения: калькулятор, компьютер, мультимедиа проектор мультимедиа проектор, плазменная панель, интерактивная доска, макеты тортов и пирожных, плакаты, таблицы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха - тестомесильная машина, сбивальная машина, производственные столы, весы, пекарский шкаф, стеллаж, калькулятор, компьютер, видеозаписи, макеты тортов и пирожных, нормативно- технологические документы, плакаты, таблицы, методические рекомендации по проведению лабораторных работ.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания и производства, имеющие цеха по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Нормативные источники:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>

8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

18. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>

19. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>

20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд. 20

перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

5. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/944762>

6. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. А. Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru>

7. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2024.- 384 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2016.

9. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Текст] : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : «Юрайт», 2024.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина . — Москва : Русайнс, 2023. — 328 с.- Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru>.

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник для СПО / А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2023. — 250 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru>.

3. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для СПО / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2024. — 578 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru>.

2.3. Организация образовательного процесса

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

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличие учебной кухни, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в учебной лаборатории. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который проводится с учетом стандартов чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенции Кондитерское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций групповые и индивидуальные, письменные и устные.

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

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Кондитер», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за водоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок;	

подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

применительно к различным контекстам.	- профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	–практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

