**Приложение**
к программе к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»
_____/В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09. «Повар, кондитер»
Форма обучения очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»
Протокол № 1
Председатель цикловой комиссии
Т. А. Замана /_____
«05» февраля 2024 г.

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 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023, профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года №597н в соответствии с требованиями по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:
Булдакова Ю.Л., мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ


**1.** ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

**2.** СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

**3.** УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22

**4.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 27

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

- Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать |

| | |
|---|---|
| | предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
|---|---|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|---|---|
| Практический опыт | -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;<br>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, |

| | |
|---|---|
| | мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;<br>- ведении расчетов с потребителями<br>*- приготовление хлебобулочных изделий Осетинской кухни*<br>*- приготовление шоколадной и карамельной продукции* |
| уметь | -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности<br>*- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий Осетинской кухни*<br>*- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для шоколадной и карамельной продукции*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной и карамельной продукции*<br>*- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной и карамельной продукции*<br>*- порционировать (комплектовать) шоколадную и карамельную продукцию* |
| знать | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских |

| | |
|---|---|
| | изделий;<br>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении<br>*-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий Осетинской кухни*<br>*- технологии изготовления шоколадной и карамельной продукции*<br>*- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении шоколадной и карамельной продукции, условиям их хранения*<br>*- принципы и приемы презентации шоколадной и карамельной продукции потребителям* |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 802 часа
Из них на освоение МДК - 286 часа
В том числе, самостоятельная работа - 4 часов
Консультации – 6 часов
на практики, в том числе учебную – 252 часа
и производственную – 252 часа
экзамен по модулю – 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный обьем нагрузки ,час. | Объем профессионального модуля, ак. час | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | |
| | | | Обучение по МДК | | | Практики | | консультации | промежуточная | самостоятельная |
| | | | всего, | В том числе | | учебная | производственная | | | |
| | | | | лабораторные работы и практические занятия | Курсовых работ (проектов) | | | | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| ПК 5.1.-5.5 ОК 1-11 | МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 106 | 24 | 10 | X | 72 | X | 2 | 6 | 2 |
| ПК 5.1.-5.2 ОК 1-11 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 432 | 240 | 112 | | 180 | X | 4 | 6 | 2 |
| | *Производственная практика* | 252 | 252 | | | | | | | |
| | *Экзамен квалификационный* | 12 | | | | | | | | |
| | *Всего:* | *802* | *264* | *122* | | *252* | | *6* | *12* | *4* |

**2.2. 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, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем часов*** |
|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | ***802*** |
| **МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | ***34*** |
| ***Тема 1.1.*** *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***4*** |
| | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***12*** |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| | **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. | ***4*** |

| | | |
|---|---|---|
| | **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. | |
| | 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | |
| | 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***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 работа* | | ***2*** |
| *Консультации* | | ***2*** |
| *Промежуточная аттестация* | | ***6*** |
| ***МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*** | | ***252*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | ***252*** |
| ***Тема 2.1.*** *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | ***Содержание*** | ***6*** |
| | 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 изделиях. | |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.<br>3. Оценка их качества. | |

| | | |
|---|---|---|
| ***Тема 2.2.***<br>*Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | ***Содержание*** | ***12*** |
| | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| | 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, 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. | |
| | 6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| ***Тема 2.3.***<br>*Приготовление глазури* | ***Содержание*** | ***4*** |
| | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| ***Тема 2.4.***<br>*Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | ***Содержание*** | ***8*** |
| | 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |

| | | |
|---|---|---|
| | 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |
| | **Практическое занятие 5.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | ***4*** |
| ***Тема 2.5.*** *Приготовление сахарной мастики и марципана* | ***Содержание*** | ***4*** |
| | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| ***Тема 2.6.*** *Приготовление посыпок и крошки* | ***Содержание*** | ***10*** |
| | *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. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов | ***6*** |
| ***Тема 2.7.*** *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | ***Содержание*** | ***4*** |
| | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| *Тема 2.8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели* | ***Содержание*** | ***24*** |
| | *1. Классификация шоколада. Методы приготовления шоколадной продукции, темперирование, требования к качеству, условия хранения.* | |
| | *2. Правила украшения для тортов и пирожных. Декорирование шоколадом, заливка шоколадом, ажурный способ, стружка, волнистый декор,* | |
| | *3. Фигурки и украшения из шоколада: шоколадный бант, бабочки, листики, фигурки.* | |
| | *4. Технологический процесс приготовления карамели. Требование к качеству, условия хранения.* | |

| | | |
|---|---|---|
| | *5.Украшения из карамели для кондитерских изделий: клубника в карамели, корзинка, шар, трубочка, фигурки на пергаментной бумаге.* | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***14*** |
| | ***Лабораторная работа*** *2Приготовление шоколадной продукции.* | ***8*** |
| | ***Лабораторная работа*** *3Приготовление карамельной продукции.* | ***6*** |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | **90** |
| ***Тема 3.1.*** *Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | ***6*** |
| | ***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*** | ***6*** |
| | ***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*** | ***10*** |
| | ***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. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |
| | ***Практическое занятие № 6.*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | ***2*** |
| *Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба Осетинской кухни* | ***Содержание*** | ***48*** |
| | *1. История осетинской кухни.* | |
| | *2. Приготовление дрожжевого теста, опарным и безопарным способом для осетинских пирогов* | ***4*** |
| | *3. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.* | ***4*** |
| | *4. Приготовление начинок для пирогов* | ***8*** |
| | *5. Принцыпы приготовления Осетинских пирогов* | ***4*** |
| | *6. Методы и способы формовки пирогов круглой и треугольной формы, расстойка, выпечка, подача осетинских пирогов..* | ***8*** |
| | *7. Технологический процесс приготовления Осетинских пирогов : картофджин, уалибах, кабускаджин* | ***8*** |
| | *8. Органолептические способы определения степени пирогов* | ***2*** |
| | *9. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос Осетинских пирогов* | ***2*** |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***30*** |
| | ***Лабораторная работа 4.*** *Приготовление традиционных осетинских пирогов «уалибах» «хабизджин» «картофджин»* | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа 5.*** *Приготовление осетинских пирогов с сыром и картошкой.* | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа 6.*** *Приготовление осетинских пирогов с тушеной капустой.* | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа 7.*** *Приготовление осетинских пирогов с курицей.* | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа 8.*** *Приготовление осетинских пирогов с творогом и зеленью* | ***6*** |
| ***Тема 3.5.*** *Приготовление,* | ***Содержание*** | ***16*** |
| | ***1.*** Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, | |

| | | |
|---|---|---|
| *оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | 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 | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |
| | ***Лабораторная работа №9.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа №10.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста | ***6*** |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | **62** |
| ***Тема 4.1.*** *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | ***Содержание*** | ***6*** |
| | 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | |
| | 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 и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента* | ***Содержание*** | ***40*** |
| | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | |
| | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***34*** |
| | ***Лабораторное занятие № 11.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | ***6*** |
| | ***Лабораторная занятие №*** 12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | ***4*** |
| | ***Лабораторная занятие № 13.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из | ***4*** |

| | | |
|---|---|---|
| | сдобного пресного теста | |
| | ***Лабораторная занятие №14.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | ***6*** |
| | ***Лабораторная занятие №15.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | ***6*** |
| | ***Лабораторная занятие № 16.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | ***4*** |
| | ***Лабораторная занятие № 17.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | ***4*** |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | **46** |
| ***Тема 5.1.*** *Изготовление и оформление пирожных* | ***Содержание*** | ***18*** |
| | ***1.*** Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | ***2.*** Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| | ***3.*** 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. | |
| | ***4.*** 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. | |
| | ***5.*** Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| | ***6.*** Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| | ***7.*** Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, | |

| | | |
|---|---|---|
| | формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа № 18.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | ***4*** |
| ***Тема 5.2.*** *Изготовление и оформление тортов* | ***Содержание*** | ***18*** |
| | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, 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 | |
| | 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| | 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| | 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| | 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа 19.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | ***6*** |
| ***Самостоятельная работа*** | | ***2*** |
| ***Консультации*** | | ***4*** |
| ***Промежуточная аттестация*** | | ***6*** |
| ***Учебная практика по ПМ.05*** ***Виды работ:*** | | ***252*** |

| | | |
|---|---|---|
| 1. | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | |
| 2. | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции | |
| 3. | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | |
| 4. | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | |
| 5. | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | |
| 6. | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий осетинской кухни, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |
| 7. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, изделий осетинской кухни с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | |
| 8. | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | |
| 9. | Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели, перед отпуском, упаковкой на вынос. | |
| 10. | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов в том числе из шоколада и карамели. | |
| 11. | Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | |
| 12. | Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | |
| 13. | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | |
| 14. | Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| 15. | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | |
| 16. | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 17. | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | |

| | |
|---|---|
| 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты<br>21. *Приготовление осетинских пирогов разнообразного ассортимента, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени пирогов.*<br>*22. Технологии приготовления шоколадной и карамельной продукции, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении шоколадной и карамельной продукции, условиям их хранения, принципы и приемы презентации шоколадной и карамельной продукции потребителям* | |
| ***Производственная практика по ПМ. 05***<br>***Виды работ:***<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению осетинских пирогов с разнообразными начинками.<br>6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению шоколадной и карамельной продукции.<br>7. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>8. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>10. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом | ***252*** |

| | |
|---|---|
| требований к безопасности готовой продукции.<br>11. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br>12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос<br>13. *Приготовление осетинских пирогов разнообразного ассортимента, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени пирогов.*<br>14. *Технологии приготовления шоколадной и карамельной продукции, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении шоколадной и карамельной продукции, условиям их хранения, принципы и приемы презентации шоколадной и карамельной продукции потребителям* | |
| ***Экзамен квалификационный*** | ***12*** |
| ***Всего*** | ***802*** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства,
Оснащенных оборудованием:
-доской учебной;
-рабочим местом преподавателя;
-столами, стульями (по числу обучающихся);
-шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
-раздаточного дидактического материала;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
-плакатами,

Техническими средствами:
- персональным компьютером;
-средствами аудиовизуализации;
-мультимедийным проектором;
-DVD фильмами;
-мультимедийными пособиями;

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Печатные издания:


1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/ С.В. Ермилова. - 7-е изд., стер. - М.: Образовательно - издательский центр "Академия ", 2023. - 320с., [16]с.цв.вкл.
2. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина,

Ж.С. Анохина. - 6-е изд.,стер. - М.: Образовательно - издательский центр "Академия", 2023. - 240с.
3. ГОСТ 31984-2019 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2019 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2019 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2019 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2019– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.

### 3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2019г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2019 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2019 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2019 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2019 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2019 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **ПК 5.1**<br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2.**<br>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br><br>**ПК 5.3.**<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 5.4.**<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, | 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:<br>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);<br>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;<br>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;<br>-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);<br>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по<br>-технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; | **Текущий контроль:**<br>Устный опрос<br>тестирование<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических/ лабораторных занятий;<br>- заданий по учебной и производственной практикам<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>наблюдение и оценка выполнения:<br>- практических заданий на экзамене по МДК;<br>- выполнения заданий экзамена квалификационного;<br>- оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

| | | |
|---|---|---|
| подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 5.5.**<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента<br>ОК 1-11 | -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;<br>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;<br>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам<br>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:<br>- приготовления хлебобулочных изделий Осетинской кухни<br>-приготовления шоколадной и карамельной продукции<br>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>-соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;<br>-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);<br>-профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;<br>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br>-корректное использование цветных разделочных досок;<br>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>-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;<br>-соответствие времени выполнения работ нормативам;<br>-соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br>-адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br>-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:<br>-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)<br>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;<br>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре<br>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849298

Владелец Тришевский Владимир Дмитриевич

Действителен С 20.08.2025 по 20.08.2026