

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Спасский агропромышленный техникум»



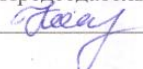
## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления  
и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

программы подготовки специалистов среднего звена  
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Спасское,

2017 г.

РАССМОТРЕНА  
ПЦК дисциплин и модулей  
профессионального цикла  
Протокол № 9  
от «3» 09 2017 г.  
Председатель  
 /Т.А.Кондакова/

**Составитель:**

1. Кондакова Т.А. преподаватель, ГБПОУ Спасский АПТ

**Рецензенты:**

Внутренний рецензент

---

Внешний рецензент

---

---

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года;
- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрированный Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный номер №38940);
- требованиями, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенцией «Кондитерское дело».

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

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

***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности*

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

*и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, количество и качество ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- Контролировать ротацию продуктов.</li> </ul>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>требования к личной гигиене персонала;</p> <p>-методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распределить задания м в соответствии с квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и продемонстрировать приемы безопасного выполнения работ;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;</li> </ul>	

<p>различных категорий потребителей, видов и форм <b>ПК 5.4.</b></p>		<p>- демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 5.5.</b></p>	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 5.6.</b></p>			<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</p> <p>способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p>
<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>			<p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>

категорий потребителей			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5,6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент,</p>



		<p>полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p><b>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий</li> </ul> <p><b>вручную и с помощью средств механизации.</b></p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p>
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования</p>	<p>Правила комплектования, упаковки на вынос</p> <p>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

		<p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	
	<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

действовать в чрезвычайных ситуациях.	Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
---------------------------------------	---	---	---

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	52	8	-	26	-	-	-
ПК 5.1., 5.6	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	170	170	56	-	85	-	-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	180						72	108
	<b>Всего:</b>	<b>402</b>	<b>222</b>		<b>-</b>	<b>111</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		52	
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		52	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	10
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	1	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	1	
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2,3	
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2,3	
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	8
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3	

<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	10
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремowych изделий	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		2
	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		2
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b> 1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2,3	16
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2,3	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2,3	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2,3	
	5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2,3	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (МДК 05.02)</b>			<b>170</b>
<b>Тема 2.1.</b> <i>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>54</b>
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,3</b>	
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,3</b>	
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>2,3</b>	
	4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,3</b>	
	5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских	<b>2,3</b>	



	изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	
	7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	
	8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	
	9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		<b>6</b>
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>24</b>
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2,3	
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		

	<b>Практическое занятие:</b> Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2	
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		12	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	24	
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2,3		
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2,3		
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2,3		
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2,3		
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			16
	<b>Практическое занятие:</b> Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий			4
<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых			12	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	12	
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2,3		
	2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления	2,3		

	мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	3. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2,3	
	4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов		<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		<b>12</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>			
<b>Виды работ:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности</li> </ol>			
			<b>72</b>

<p>приготовления, особенностей заказа.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>16. 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).</li> <li>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе</li> </ol>	<p>108</p>

<p>выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>402</b></p>

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха и лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Оборудование:

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;
  - доска ученическая;
  - ноутбук Dell с доступом к сети Интернет;
  - мультимедийный проектор Асег, экран,
  - шкафы для посуды,
  - стеллаж стационарный, передвижной
  - универсальный привод и процессор кухонный;
  - набор ножей для овощерезки;
  - овощерезка;
  - микроволновая печь;
  - плита электрическая и противни;
  - фритюрница;
  - мясорубка;
  - блендер, миксер, слайсер;
  - холодильник, охлаждаемый прилавок - витрина;
  - рабочие столы;
  - весы настольные электронные;
  - моечная ванна, корзины для мусора;
  - разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
  - лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
  - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
  - ёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
  - ситечки, молоток для отбивания (тяпка);
  - скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
  - стеллаж стационарный, передвижной;
  - нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек, топорик-молоток, ножи-рубаки, - мусат для точки и правки ножей, лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей формы для выпечки разъёмные, формы штучные и силиконовые, силиконовые коврики для выпечки, решетки для мучных кондитерских; кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, паллета; формы для саваренов, резцы для теста, марципанов; кондитерские гребенки, формы для конфет, шоколадных фигур, трафареты.
- Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками), диспенсер для подогрева тарелок, куттер, сифон, машина посудомоечная, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, гриль сковороды, овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризер, миксер, (погружной), пресс для пиццы, лампа для карамели, аппарат для темперирования

шоколада, термометр инфракрасный, термометр со шупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый).

#### Мастерская учебный кондитерский цех:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- доска ученическая;
- ноутбук Dell с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор Асег, экран,
- шкафы для посуды,
- стеллаж стационарный, передвижной
- моечная ванна двухсекционная
- стол производственный с моечной ванной
- процессор кухонный;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- блендер, миксер, слайсер, соковыжималка, кофемолка,
- холодильник, шкаф морозильный
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;

#### Расходные материалы:

- венчик, лопатка, сито;
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок;
- ножи, нож пилка (300 мм);
- корзина для мусора;
- совки для сыпучих продуктов;
- скалки деревянные, скалки рифлёные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- противни перфорированные,
- формы для штучных кексов;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
- трафареты для нанесения рисунка;
- кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков;
- ножницы, кондитерские гребенки,
- терки, трафареты;
- кисти силиконовые, делитель торта;
- силиконовые коврики для выпекания,
- перчатки термостойкие,
- дуршлаг, подносы, термометр;
- подложки для тортов (деревянные);
- инструменты для упаковки;
- подставки для тортов вращающиеся;
- бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые);
- упаковочные материалы, корзины для мусора

Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, шкаф шоковой заморозки, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками), кутгер, сифон, машина посудомоечная, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, подовая печь (для пиццы), фризер, миксер, (погружной), газовая горелка (для карамелизации), пресс для пиццы, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

#### **Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. Закон РФ «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 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=OTN;n=6529>
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа <http://docs.cntd.ru/search/intellectual>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. 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 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
11. 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 2002 г. № 27 режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
12. 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 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
13. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: Режим доступа [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_121220/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_121220/)
  14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  15. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
  18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
  19. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. /Составитель А.В. Павлов. Гидрометеиздат, 1998г.
  - 20.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М.: ИЦ «Академия», 2015
  22. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий (13-е изд., стер., 2014) учебник
  23. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2012.
  24. Кузнецова Л.С.- Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО.- М: «Академия», 2013 г.
  25. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2012.
  26. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий - М.: ПрофОбрИздат, 2012

#### **Дополнительные источники**

- 1.Мучные кондитерские изделия из дрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
- 2.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производстваЕ.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерстваЕ.В.Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образованияВ.В.Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
- 6.СHEFART. Коллекция лучших рецептовсост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

7.Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

8.Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

#### **Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

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 к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, 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. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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 может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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 экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### ***3.4. 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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессио-нальные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1.-5.5.	<p><b>Знания:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <p>Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ;</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Правила утилизации отходов;</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</p> <p>Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p>	

	<p>Оценивать наличие, количество и качество ресурсов  Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом)  Организовывать их хранение до момента использования.  Контролировать ротацию продуктов  Распределять задания м в соответствии с квалификацией;  Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ  Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов  Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест  Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты  Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест  Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p><b>Действия:</b>  Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера  Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

<p><i>ПК 5.1, 5.2</i></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p> <p>Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
---------------------------	--	---	--



	<p>полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении  Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Правила порционирования п/ф, готовых изделий  Правила комплектования, упаковки на вынос  Способы презентации готовой продукции  Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p><b>Умения:</b>  Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты  Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.  Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.  Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией  Использовать региональные, сезонные продукты.  Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.  Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование  Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов  Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.  Оптимизировать процессы приготовления</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:   - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>

	<p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p><b>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий <b>вручную и с помощью средств механизации.</b></li> </ul> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость,</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>Владеть профессиональной терминологией;</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p><i>по МДК;</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p><i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация и ведение процесссов хранения, отпуска</p>		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
--	---	--	--

***1. Возможности использования данной программы для других ПООП.***

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания» в рамках профессионального модуля ПМ.04 Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности*